



# PAQUES 2021 LA SEMAINE GOURMANDE

## L'apéritif

Prix en €



### **Œuf de printemps**

*Mousseline de crabe, crème à l'ail des ours et mouillettes de radis* .....4.60

### **Coquetier Frédéric**

*Concassée tomates, crème de foie gras et tartare d'œufs durs*.....4.00

**Œuf transparent** *crème de brocolis et truite fumée, légumes de printemps* .....4.60

**Plateau de canapés** ..... 17.30 (12 pièces) ou 68.75 (48 pièces)

### **Apéri-fruits**

*Amandes, noisettes et pistaches caramélisées à la fleur de sel de Guérande (200g)* .....8.00

**Flûtes comtoises** (220g) **13.70 €** ou **hollandaises** (200g)..... 11.40

**Miche surprise** (30 pièces) .....31.40

## Les entrées froides et chaudes



**Terrine de basse-cour en croûte** *gelée au Macvin*..... 9.50

**Verrine de lotte et ratatouille** *sauce cocktail*.....9.40

**Verrine d'asperges** *crème d'asperges, concassée de tomates et radis cuits et crus* ..... 8.60

**Croustades aux morilles** (3,4, 6 ou 8personnes)..... 10.30

**Foie gras de canard frais** 60g ..... 13.60



## Les viandes et les poissons chauds



**Panaché de sole et langoustines** *pâtes fraîches et coulis de langoustines* ..... 23.70

**Bar en papillote transparente** *légumes de printemps et sauce aurore* ..... 23.70

**Coulubiak de saumon** *sauce aux fines herbes et citron* ..... 15.40



**Plat chaud végétarien**  
*Polenta à la tomates et moelleux de quinoa, légumes de printemps et Crème d'asperges* ..... 15.10

**Filet de veau aux morilles**  
*Gâteau de pommes de terre et morilles à la crème* ..... 23.70

**Navarin d'agneau français**  
*Légumes de printemps et polenta safranée jus menthe- basilic* ..... **21.50**



## Les desserts de Pâques

### Pâtisserie



#### **Lapin blond**

*Mousse chocolat dulcey, compote exotique mangue-passion et biscuit streuzel aux amandes*

*Taille unique 4/5 pers .....30.00*

#### **Lapin noir**

*Mousse chocolat noir et crème vanille de Tahiti, biscuit amande*

*Taille unique 4/5 pers .....30.00*



#### **Cloche Murcia (gluten free)**

*Mousse chocolat noir au jus de passion, abricot poelés aux zestes d'oranges, biscuit macaron chocolat sans farine*

*Taille unique 5 personnes .....34.00*

#### **Fraisier**

*Biscuit moelleux aux amandes et crème mousseline à la pistache parsemée de fraises françaises de saison (pâte de pistache maison) .....A partir de 6.30 pp*

Mais aussi la **carte des desserts de printemps** (décor Pâques exclusif de la Maison Vergne)

### Glaces



#### **La famille lapin**

*Crème glacée chocolat, caramel moelleux abricot-passion, crème glacée caramel et biscuit chocolat*

*Taille unique 5 personnes.....33.20*



#### **Le nid glacé**

*Sorbet fraise plein fruits, soufflé praliné amandes marconnas et biscuit dacquois aux noisettes caramélisées*

*Taille unique 6 personnes avec 1 poule en chocolat .....38.50*

Mais aussi **coccinelles, profiteroles** et **vacherin vanille-fraise**