



Menu de Pâques à l'Escapade des Sens

Menu entrée / plat / fromage / dessert 62€

Menu entrée / poisson / viande / fromage / dessert 72€

Accord mets-vins en 3 verres 24€

Grignotages.

Truite gravlax, sauce piquante et sésame

Crème de brocoli, huile de noisette et jambon de canard

Croquette de veau et sauce gribiche

Entrées.

Foie gras de canard mi-cuit, pain écossais aux figues et chutney de rhubarbe.

Ou

Les dernières coquilles Saint Jacques françaises de la saison snackées avec les premières asperges d'ici,
jambon ibérique, sauce mousseline et crumble noisette.

AOC Vouvray, Vignoble Alain Robert, « Empreinte » 2024

Plats.

Pavé de truite de Borreze cuit à l'unilatéral, pomme de terres confites à la graisse de canard, légumes
primeur, pulpe de choux fleurs fumée et émulsion à l'ail des ours.

Ou (et)

Croustillant d'épaule d'agneau façon tajine, la côtelette laquée au miel de l'Escapade des Sens, tatin de
navets, datte medjool farcie et jus d'agneau corsé.

AOC Costières de Nîmes, Château Beaubois, « Expression » 2024

Fromage.

Sélection de 5 fromages affinés ou non !

Desserts.

Entremets au citron vert, cœur coulant exotique, brunoise d'ananas rôtis au rhum et crème glacée
vanille.

Ou

Choux en craquelin façon Paris-brest, cœur praliné, chouchou amande-noisette, glace caramel au beurre
salé et sauce chocolat café.

IGP Côtes de Gascogne, Haut Marin « Cuvée Vénus » 2023

Menu unique, servis le dimanche 5 avril pour le déjeuner, les prix s'entendent TTC.

