



*Philippe Boucher, Maître Cuisinier de France,  
Anthony Iorio, Chef de Cuisine et Maud Poli Cheffe Pâtissière  
vous proposent :*

*Menu de Pâques  
Déjeuner Dimanche 20 avril 2025*

*Nous vous invitons à découvrir ci-dessous, à titre indicatif,  
le menu proposé l'année précédente.*

*Prélude de Tartare de Langouste aux Petits Pois,  
Pamplemousse et Menthe*

\*\*\*\*\*

*Le Pâté en Croûte de Chevreau de Printemps et Foie Gras de Canard  
dans une Fine Gelée aux Herbes Potagères*

\*\*\*\*\*

*Dos de Cabillaud en Duo d'Asperges Vertes et Vieux Parmesan*

\*\*\*\*\*

*Agneau Rôti au Romarin, Marbré au Nori  
Gnocchis aux Saveurs Marines, Petit Condiment de Persil*

\*\*\*\*\*

*Brousse Provençale Arrosée de Miel et d'Huile d'Olive de Castelas  
Accompagnée d'une Croustille de Céréales*

\*\*\*\*\*

*Les Premières Fraises de Carpentras Tout en Douceur*

\*\*\*\*\*

*L'Oeuf en Chocolat de Pâques de notre Maître Pâtissière Maud Poli*

*Dimanche 20 Avril 2025  
Menu de Pâques - 128 €  
Prix par personne, hors boissons*