

Menu de Pâques

Amusette

Velouté de petits pois, radis et fromage blanc
Flan d'oignon et chorizo Bellota, sablé au parmesan
Cromesquis de pied de porc, saladine de shiso

Entrée

Carpaccio de lotte en gravlax, coriandre et agrumes,
vinaigrette d'asperges vertes légèrement fumées,
baguette mimosa au caviar osciètre

Poisson

Escalope de maigre rôti, tapenade à l'anchois et ail
des ours, sauce marinière aux herbes fraîches,
risotto d'épeautre et purée d'épinards

Viande

L'agneau en duo, les côtes rôties au thym, jus au maïs
et curry doux, l'épaule confite croustillante, julienne
de pois gourmands et céleri, condiment piquillos

Fromage

Assiette de fromages affinés de la Maison Le roux,
tuile à la graine de moutarde

Dessert

Financier aux fraises, glace mascarpone et fruits
rouges, crémeux coco/vanille et copeaux de
chocolat blanc

67€

entrée + plat +
fromage + dessert

77€

entrée + 2 plats +
fromage + dessert



Le Rive Gauche

Restaurant - Hôtel
