



Menu de Pâques

EASTER

Déjeuner du dimanche 20 avril

Amuse-bouche

-

Effiloché de crabe au basilic,

Salade de fenouil croquant à l'orange, pomme
Granny Smith

-

Carré d'agneau en croûte d'herbes,

Crème de petit pois, asperges vertes de Pays,
panisses dorées, aïoli à l'ail noir

-

Assortiment de fromages affinés (sup +12€)

de la Fromagerie Fanon

-

Fraises et rhubarbes,

crème montée à la verveine, crumble aux amandes

Tarif : 85€ TTC / personne (hors boissons)

À L'Atelier des Lodges

