



RESTAURANT
LE PRESOIR

Cuisine
Bistronomique

Menu de Pâques

Entrées

Asperges Glacées au Poivre de la Jamaïque
Gel d'Hibiscus, Mousse d'Oseille
Condiment Carotte et Fines Lamelles de Seiche

ou

Rouleau de Colin et Foie de Volaille en Feuille de Nori
Émulsion Yuzu, Crumble aux Fleurs de Bleuet et Salicorne

Plats

Roulé d'Épaule d'Agneau Confite 7h
Jus Lié, Vaporeux de Pommes de Terre
Radis en Textures et Pomme Soufflée

ou

Filet de Maigre cuit à l'unilatéral
Légumes Roulés au Beurre et au Thym, Crème d'Oseille
Gel Gingembre, Roquette et Émulsion citronnée

Desserts

Sphère de Chocolat aux Notes de Fruits des Bois
et Plantes Forestières sur un Lit de Crumble au Chocolat

ou

Tartelette Cacao aux Citrons
Ganache Pistache, et petite Meringue

49€ / Personne hors Boissons

