



MENU DE PÂQUES

AMUSE-BOUCHE

Velouté de petits pois

ENTRÉE

Pâté en croûte du Mont Cindre

ou

Asperges violettes du Gard, sauce hollandaise, bouquet de salade

PLAT CHAUD

Gigot d'agneau d'Allaiton, jardinière de légumes

ou

Filet de Merlu des côtes françaises, artichauts grillés, jeunes pousses d'épinards

FROMAGE supplément 5 €

Demi Saint Marcellin Mère Richard ©

ou

Fromage blanc « le Gone »

DESSERT

Crèmeux citron vert aux fruits frais

ou

Mi-cuit chocolat Valrhona, crème glacée caramel au beurre salé de la maison Nardone ©

- Menu unique valable le dimanche 31 mars
- 59 € entrée + plat + dessert & 49 € plat + dessert

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



*La Haut
sur la
Colline*





EASTER MENU



APPETIZER

Velouté de green peas

STARTER

Home-made duck terrine from the Mont Cindre
or

Violet asparagus from southern of France (Gard)
with hollandaise sauce and salad

MAIN COURSE

Leg of lamb from "Allaiton" with mixed vegetables
or

Hake fillet from the french east coast with grilled artichokes,
young spinach shoots

CHEESE surcharge 5 €

Half Saint-Marcellin from "La Mère Richard©"
or

Organic milk cottage cheese from the cheesemonger "Le Gone"

DESSERT

Fresh green lemon cream desert
or

Chocolate lava cake from "Valrhona©", salted caramel ice cream
from "La Maison Nardone©"

- Single menu for sunday 31 March lunch
- 59€ for starter + main course + dessert or 49€ for main course + dessert

*La Haut
sur la
Colline*

