



MENU de PÂQUES



Foie gras de canard fabrication maison
et son chutney d'oignons à la grenadine

La queue de langouste en petit ragout d'américaine

petites quenelles, biseaux de courgettes
et carottes glacées tournées

Paleron de veau cuit lentement 8 heures

Croquette de pomme de terre au parmesan,
lard colonnata et persil plat

Dessert au choix

53.30 € par pers

Nos desserts maison

Le Gâteau individuel 6.00 €

Le Gâteau pour 6 personnes 36.00 €

Le NID D'ABEILLE:

Biscuit financier à la vanille
bourbon, insert de ganache au
miel de France, Mousse légère à
la vanille



Le SNYCCKER CHOCOLAT

Biscuit brownies noisette, cara-
mel moelleux, mousse chocolat
au lait, glaçage rocher avec
conccassé d'amandes torréfiées

DEPORT TRAITEUR père et fils

LA GAZETTE

EDITION SPECIALE PÂQUES



L'agneau de Pâques