

## Déjeuner de Pâques

Dimanche 5 avril 2026

Les Mises en Appétit du Chef

-o-

La Raviole de Volaille de Bresse Parfumée au Citron Vert,  
Asperges et Morilles,  
Sauce Poulette au Vin Jaune

-o-

Les Langoustines Marinées puis juste Saisies à la Flamme,  
Poireau et Artichaut,  
Jus de Barigoule Emulsionné Safran / Pamplemousse

-o-

L'Épaule d'Agneau du Quercy Confite 12 heures  
puis légèrement Fumée au Foin,  
Petits Pois et Pommes de Terre Grenailles,  
Sauce Vierge aux Premières Herbes du Jardin

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés  
Ou Le Fromage Blanc à la Crème Fraîche de Bresse  
et Coulis de Fruits Rouges

-o-

La Déclinaison de Fraises entre Poivre et Menthe,  
Croustillant Caramélisé et Réduction de Piment de Bresse

**Menu à 96 € par personne avec Fromage**

**Menu à 89 € par personne sans Fromage**

Hôtel  

Restaurant Gastronomique  