



B LE CLOS ST BASILE *B*

Amuse-bouche :

Entrée :

Escalope de foie gras poêlé / morilles au vin jaune / Asperges vertes /
ail des ours / jus de viande

Poisson :

Turbot grillé / petits pois
Carottes et oignons nouveaux /
jambon de Parme 18 mois

Viande :

Agneau label rouge en déclinaison/
Petits légumes de printemps farcis / jus au thym

Dessert :

Rencontre entre le Chocolat grand cru de la maison Duplanteur & le
kumquat
Sorbet mandarine

69€

Menu unique pour le dimanche 12/04 au déjeuner,
Et proposé le dimanche soir & lundi