



Menu special Pâques



Du 08 avril au 10 avril

Amuses bouches :

Velouté de petits pois et saumon fumé

Tartare d'huitre façon thaï

Crème de foie gras, pain d'épices et figues
accompagné d'une coupe de champagne Brut
cuvée Hôtel de la Plage

Entrée :

Velouté d'Asperges Blanche, Chips de
Jambon Cru & Œuf Mollet Frit

accompagné d'un verre de vin blanc Chablis
William Fèvre

Plat :

Carré d'Agneau en croûte d'herbe et
moutarde et son gratin dauphinois
accompagné d'un verre de vin rouge Saint
Emilion Baron de boutisse

Fromage :

Trilogie de feuilletés aux Fromages
accompagné d'un verre de vin rouge

Pessac Léognan chevalier de
Pompignac

Dessert :

L'Œuf surprise de la Plage
accompagné d'une coupe de
champagne Nicolas Feuillatte
Demi-Sec

65€ accord mets & vins
45€ sans boissons