



Menu de Pâques

Dimanche 20 et Lundi 21 avril

Crément de Bourgogne et son
Pâté en croûte Berrichon

Entrées :

Foie gras de canard mi-cuit, condiment rhubarbe et pickles de fraise

ou

Asperges crues et cuites, noix de Saint-Jacques marinées au
kumbawa

Plats :

Agneau en trois façons, jus au thym frais et légumes de saison

ou

Lotte en marinière de coquillages, légumes de saison

Desserts :

Financier citron, compote de rhubarbe et fraise gariguette

ou

Assiette tout chocolat, meringue et mousse chocolat

58€ par personne

RÉSERVATION



reception.vaugouard@lamaisonnyouan.com



02 38 89 79 00