



MENU DE PÂQUES

Dimanche 20 Avril au midi

AMUSE-BOUCHE

Tartare de bar et gel bergamote

ENTRÉES

Asperges vertes de Provence, sauce morilles, œuf de caille fumé et citron confit

ou

Langoustine juste raidie, lard de Colonnata, lait d'amande et fraises immatures

PLATS

Selle d'agneau en croûte d'ail des ours, petits pois à la menthe et jus des sucs

ou

Maigre label rouge de l'île de beauté, asperges blanches au laurier et "sauce-à-manger"

DESSERTS

Le chocolat noir à l'huile d'olive, note de gingembre et basilic

ou

Rhubarbe pochée à l'hibiscus, fraises fraîches et crème glacée au combawa

69 €

Tarifs TTC service compris.
Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

l'ermitage
Hôtel**** Lyon

