

Menu de Pâques

A retirer entre le 3 et le 5 avril 2021

36 € + 3 € de consigne par menu

Commande sur notre console : <https://lespeupliers.shop-and-go.fr>

Ou par téléphone : 04.92.43.03.47



La mise en bouche

La brousse de brebis à la truffe, crumble au romarin et fleurs de Printemps

L'entrée

*L'œuf de poule BIO mollet, bottillon d'asperges vertes à la truite de Châteauroux,
vinaigrette au fromage blanc et ciboulette*

ou

*Le foie gras de canard maison, chutney pommes-rhubarbes au cidre des Alpes,
petite brioche à tête et œuf de caille*

Le plat

*La selle d'Agneau farcie au caviar d'aubergines, jus de rôti au miel de Baratier,
pois-gourmands aux jeunes oignons,
artichauts à la barigoule et pommes Darphin à la sarriette*

ou

*Le loup de méditerranée en écailles de pommes de terre, fenouil confit,
pointes vertes, pois-gourmands aux jeunes oignons,
miel de Baratier aux zestes de citron*

Le dessert

*Le macaron au chocolat de Pâques, crémeux praliné noisette,
mousse chocolat-blanc-citron vert, copeaux au cacao amer*

ou

*La charlotte aux fruits rouges et compotée de rhubarbe,
sabayon de champagne à la vanille et biscuits Pavolini*

