



Déjeuner du Lundi de Pâques au N3

Lundi 1er Avril 2024 à partir de 12h00

Radis au beurre et gomasio.

Radish with butter and gomasio.



**Œuf mollet mariné au soja et ponzu, asperges,
vinaigrette d'agrumes et noisettes, algues.**

Soft-boiled egg marinated in soy and ponzu, asparagus,
citrus and hazelnut vinaigrette, seaweed.



**Royale de petits pois à la verveine, haddock,
sabayon végétal, émulsion fumée.**

Green pea royale with verbena, haddock,
vegetable zabaglione, smoked emulsion.



**Lotte rôtie, sabayon à l'ail des ours, cacahuètes, cébettes,
blettes multicolores, écume d'asperges.**

Roasted monkfish, wild garlic zabaglione, peanuts, spring onions,
multicolored chard, asparagus foam.

ou

**Selle d'agneau Français roulée aux épices, harissa maison,
houmous, shiso, jus corsé.**

French saddle of lamb rolled with spices, homemade harissa, hummus,
shiso, strong jus.



Fromage Auvergnat.

Auvergne cheese.



Pavlova, Chocolat extra bitter, Bourgeons de Pin.

Pavlova, Extra Bitter Chocolate, Pine Buds.



Entrée froide, Entrée chaude, Plat, Fromage, Dessert - 60 €

Entrée froide, Entrée chaude, Poisson, Viande, Fromage, Dessert - 80 €

Enfants de moins de 12 ans - 15 €

Boissons non comprises

Prix nets, service inclus / Net prices, VAT and service included