



Menu de Pâques

49,50 € TTC par personne

La petite attention du Chef

ENTRÉE

(au choix)

Escalope de foie gras
et ses toasts briochés

ou

Cassolette de Saint-Jacques
accompagnée d'une fondue d'endives et de poireaux
(Supplément huile de truffe : 5 €)

PLAT

(au choix)

« Une histoire de homard » :
Fricassée de homard et girolles,
légumes en deux cuissons

ou

Carré d'agneau de lait frotté aux douces épices,
petit jus à l'ail noir et herbes aromatiques, légumes en
deux cuissons

FROMAGE

L'ovation aux fromages de région
(Supplément : 7 €)

DESSERT

Dessert « tout pommes » façon Nef

ou

Farandole de chocolats aux trois couleurs de Pâques

i Informations

Menu proposé en **plus** de la carte habituelle
et sur réservation

Servi les samedi, dimanche
et lundi de Pâques
(midi et soir)

(Il est prudent de réserver)





Easter Menu

€49,50 incl. tax per person

The Chef's little treat

STARTER

(choice of)

Foie gras escalope
with brioche toasts

or

Scallop casserole
served with a chicory and leek fondue
(Truffle oil supplement : € 5)

MAIN COURSE

(choice of)

“A Lobster Story”

Lobster and chanterelle fricassee,
vegetables cooked two ways

or

Milk-fed lamb rack
rubbed with mild spices, black garlic jus and aromatic herbs,
vegetables cooked two ways

CHEESE

Selection of regional cheeses
(Supplement : 7 €)

DESSERT

“All apples” dessert, Nef style

or

Assortment of chocolates in three Easter colors

i Information

Menu offered in addition to the regular menu
and by reservation only.

Served on Saturday, Sunday and Easter
Monday (lunch and dinner)

Reservation recommended

