



Menu de Pâques

Dimanche 21 avril 2019

Amuse-bouche :

Raviole de grenouilles au lierre terrestre, émulsion de persillade

* * * * *

Escalope de foie gras pochée au genièvre,
pommes de terre bouchon farcies de Béatilles

* * * * *

Maigre de ligne rôti, réduction de carotte à l'orange,
cœur de sucrine braisée et langue d'oursin

* * * * *

Agneau de la ferme de Clavisy, la selle en viennoise à l'ail des ours,
la côte frottée à l'origan et morilles farcies

* * * * *

Assortiment de fromages frais et affinés

* * * * *

OEuf de Pâques, mousse à la vanille de Madagascar
et cœur coulant exotique

* * * * *

Mignardises & chocolats

Menu proposé à 80€ par personne hors boissons

Château Sainte Sabine – 8 Route de Semur – 21320 Sainte Sabine
Tel : 03.80.49.22.01 – info@saintesabine.com – www.saintesabine.com