

MENU DE *Pâques* ÉCAILLE



70€ / personne

Plateau de Pâques

9 huitres n°3 – La Cabane Océane -
4 crevettes roses de Madagascar
2 langoustines
2 pinces de crabes
Bulots et Bigorneaux

« Le Carrot cake »

Confis orange carotte, chantilly mascarpone, carrot
cake, sorbet orange carotte

Petits chocolats faits maison

Truffe chocolat praliné
Dôme chocolat blanc fourré d'une ganache pistache
Bonbon chocolat au lait et confis framboise

HR

HÔTEL & SPA MARIN
ÎLE DE RÉ

MENU DE *Pâques*

60€/ personne

ENTRÉE

L'asperge verte, Sabayon citron et géranium, réduction d'orange sanguine, crème de menthe et tagette passion de « violette & capucine »

PLAT

Carré d'agneau rôti en croustade d'herbes, « printanière » de légumes, sauce d'un navarin à la sarriette

FROMAGES

Espuma de Brillat-savarin à déguster à la cuillère

DESSERT « LE CARROT CAKE »

Confis orange carotte, chantilly mascarpone, carrot cake, sorbet orange carotte

MIGNARDISE

Truffe chocolat praliné, dôme chocolat blanc fourré d'une ganache pistache, bonbon chocolat au lait et confis framboise

