

L'ESPLANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

Menu de Pâques

À l'occasion du week-end de Pâques, L'Esplanade vous invite à célébrer l'arrivée du printemps autour d'un menu spécial imaginé par notre chef Yoann.

Pensé comme un moment gourmand à partager, ce menu en 4 temps (de l'amuse-bouche au dessert) met à l'honneur les produits de saison et les premières saveurs printanières. Asperges, légumes nouveaux et recettes généreuses composent cette parenthèse gastronomique en bord de Loire.

Pour conclure ce déjeuner de fête, Louise signe des desserts tout en douceur, mêlant gourmandise et créativité.

Menu de Pâques

43 € par personne – hors boissons

Menu proposé le dimanche 5 et le lundi 6 avril pour le déjeuner, sur réservation.

Une adaptation végétarienne est possible sur demande.

Notre carte habituelle et des suggestions resteront également disponible durant tout le week-end.

□ Réservation vivement conseillée directement en ligne en cliquant sur « Réserver ».

43,00 €

Mises en bouche

Amuses-bouches surprise

Entrées

Un air de Printemps

œuf mollet, crème de petit pois au sésame, poudre de lard fumé, pousses & huile verte

Asperges vertes

sauce hollandaise citronnée, saumon fumé, salicornes, œufs de truite & pickles

Plats

Épaule d'agneau confite de 7 heures

(origine France) légumes printaniers, mousseline de patate douce et sa sauce brune au miel

Dorade grise rôtie

brunoise d'asperges blanches, mousseline de chou-fleur et son beurre blanc aux herbes

Option fromage

Assiette de fromages (supplément 4,00 €)

brie, comté, bleu d'Auvergne, gelée de pinot noir, noix & lamelles de poire croquante

Desserts

La crème brûlée façon Louise

crème brûlée et crumble au miel, biscuit madeleine, espuma de riz au lait & nougatine

Douceur chocolat & caramel

mousse chocolat noir, biscuit croustillant, coque chocolat caramel