

# Menu de Pâques La Paloma Mougins

Déjeuner de Pâques - Dimanche 21 avril 2019

185 € par convive, hors boissons

Trilogie gourmande

—

Amuse Bouche

— Coquet d'œuf bio confit accompagné de morilles blondes et brunes au Bourbon.

—

Langouste confite à la mangue

— Langouste confite au beurre demi sel, accompagnée de ravioles aux coquillages et citron vert, suivie de billes de mangue et crèmeux de langouste à la citronnelle.

—

Granité passion vanillé

— Au champagne et marmelade passion vodka.

—

Filet d'agneau de Sisteron façon Wellington

— Filet d'agneau cuit en brioche, garni de pousses d'épinards au foie gras, accompagné d'un duo craquant de Picholines vertes et blanches, polenta crémeuse à la truffe.

—

Profiterole au grué

— Profiterole garnie d'une glace au grué, accompagnée d'un crèmeux fumé au bois de hêtre, suivie d'une sauce chocolat amer.

—

L'œuf de Pâques

— L'œuf de Pâques

Œuf au chocolat au lait accompagné d'un pain de Gênes au café et crème glacée au Bailey's, surplombés d'un crumble de cacao et lait ribot.

—

Les délicatesses

—