



Déjeuner de Pâques
La Côte d'Or- 2 Michelin*

310€

Bortsch de betterave rouge et anguille,
crème de raifort

Œuf fermier de Villarmet aux asperges vertes et jambon sec du Morvan
le jaune cuit « parfait » puis fumé, les blancs comme une île flottante

Omble chevalier des Cévennes confit au beurre d'algues
brioche à la laitue de mer et dulce, fumet émeraude perlé

Canon d'agneau fermier cuit en croute
farçi à l'ail des ours et aux olives, artichaut violet en trois variations

Nuage d'époisses à la Menthe aquatique du Morvan,
toast melba

Le cassis noir et crémant de Bourgogne

Chocolat Kalingo grand cru de l'île de grenade en écriin

[Réserver](#)

Déjeuner de Pâques
Bistrot Loiseau des Sens

60€

Asperges blanches grillées
sauce mousseline aux agrumes

Epaule d'agneau confite, pesto d'ail des ours
piperade et pois chiches

Pointes de fromage du Morvan

Nid de pâques
chocolat et noisettes

[Réserver](#)

Déjeuner de Pâques
Loiseau des Vignes- Bistrot Chic

65€

Asperges blanches tiédies,
sauce gribiche et œuf de truite

Raviole d'agneau confit et légumes printaniers
jus a la sarriette

Assiettes de trois fromages

Déclinaison d'œufs de pâques,
chocolat noir praliné et chocolat blanc griottes

[Réserver](#)