

Oeufs de Pâques Cartier

Notre Chef Pâtissier Damien Grandclaude
vous présente ses œufs de Pâques
aux allures d'œuvres d'art.

Oeuf Velours Rouge :

Chocolat Caraïbes 66%, équilibré & grillé,
aux saveurs épices sucrées et légèrement boisé

Garni de grignotines chocolat noir & truffes au praliné maison, noisette
/ amande caramélisées à la fleur de sel

Oeuf 'Inspiration' Tacheté :

Nuancé de chocolat Opalys 33%, tâches de chocolat noir.

Garni de grignotines amandes grillées caramélisées à la fleur
d'oranger, riz soufflé & truffes au praliné noisette / amande maison.

Information & Réservation au +352 27 47 37



Menu de Pâques



Œuf Parfait

Jus de volaille anisé & croustilles de pain

Petit pois - Saumon

Mousseline onctueuse & saumon gravlax au citron jaune

Noix de Saint Jacques

Nage au vin jaune - Purée d'artichaut truffée

Agneau - Asperge - Morille

*Côtes rôties aux asperges étuvées,
émulsion au parfum de morille*

Rhubarbe

Sabléavoine et crème au gingembre

110€

