

# GRANDS VOYAGEURS

PARIS VI

PÂQUES AU GRANDS VOYAGEURS

MENU 3 PLATS—55

20 & 21 avril

\*

## ENTRÉE

### DUO D'ASPERGES

Crèmeux d'asperges blanches, asperges vertes croquantes,  
œuf mollet & sauce hollandaise émulsionnée

*Green with Envy + 15*

*Saké Wakaze, Chartreuse verte,  
Dolin Dry infusé au romarin et au thym, citron vert*

\*

## PLAT

### RIBS D'AGNEAU CONFIT

Au miel et aux épices, jus d'agneau & pommes de terre grenailles rôties

*Verre de vin rouge la Vallée de Nappa, États-Unis + 16*

*Francis Coppola Diamond Zinfandel 2020*

\*

## DESSERT

### AUTOUR DU CHOCOLAT

Brownie chocolat, ganache chocolat dulcey  
& streusel chocolat

*Boston Sour GV + 16*

*Whiskey Whistle Pig infusé au café, Cointreau,  
sirop de miel et d'anis étoilé, citron jaune, blanc d'œuf*

