



Menu PÂQUES

DÉJEUNER DIMANCHE 5 AVRIL 2026

Amuse Bouche

**Gravlax de truite aux agrumes, crémeux petits
pois basilic**

Entrée

**Œuf mollet dans son nid, déclinaison d'asperges
du pays**

Plat

**Carré d'agneau basse température, fève à la
française et jus réduit au foin**

ou

**Filet de Saint-Pierre rôti, risotto de coquillages,
sauce au vin blanc**

Desserts

**Sphère chocolat, praliné macadamia et
crémeux fève de tonka**

65€TTC / personne, hors boissons

Réservation obligatoire

au 04 68 41 14 11 ou contact@iledugua.fr

Parking gratuit au bout du Quai d'Alsace



A vertical illustration on the left side of the page. It features a dark teal background with white star-like patterns and small white dots. There are several light blue flowers with yellow centers and green leaves. Two Easter eggs are visible: one is purple with white polka dots, and the other is blue with white wavy patterns and polka dots. The bottom of the illustration shows a pink and white striped fabric.

Menu Enfant Pâques

ENTRÉE

Œuf mollet dans son nid,
crèmeux petits pois basilic

PLAT

Suprême de pintade, patate
douce violette, jus au foin

DESSERT

Dôme chocolat,
macadamia fève de tonka

*20€ ENFANT DE MOINS DE 12
ANS, HORS BOISSONS*