



**A**muse-bouche du moment



**P**etits pois frappés à l'huile de noix,  
pressé de carotte nouvelle



**T**artare de de lavaret,  
rhubarbe et oxalys

**A**gneau de lait du Beaufortain en croûte de  
sapin, premières asperges,  
jus de cuisson perlé

**T**rilogie de sérac de chez Aurore

**D**ôme de chocolat blanc de la maison Weiss,  
fraise et basilic



Menu à € 75. — par personne  
Réservation au 04 79 38 18 18  
[informations@lafermeduchozal.com](mailto:informations@lafermeduchozal.com)

Servi dimanche 12 avril midi et soir  
et lundi 13 avril à midi