

# MENU DE PÂQUES



## Mises en bouche :

Blinis chocolat et tataki de boeuf  
Truffe soja chocolat et piment frais

Mousse betterave chocolat, crevette flambées au rhum

## Entrées :

Penne rigate cacao farcies à la crème d'épinard  
et fromage frais, Noix de Saint Jacques

ou

Oeuf de Pâques surprise façon mimosa  
Crème Dubarry chou fleur et truffe

## Plats :

Tofu au poivre noir, échalotes et piment frais chocolaté,  
riz noir à l'indienne (végétarien)

ou

Agneau en feuille de blette, purée de topinambour au café  
et ragoût de haricots rouges et blancs

## Desserts : 6.50€

Charlotte au chocolat, dôme au café

ou

Brochette de choux craquelin au thé vert du Japon  
sauce chocolat et crispy de tournesol

POUR RÉSERVER (AVANT LE 28 MARS) :  
RESTAURANT LES FÊLÉS DU BOCAL  
PLACE WASHINGTON  
72000 LE MANS

02.43.78.25.11

**38€ PAR PERSONNE TOUT COMPRIS À EMPORTER**

<https://les-feles-du-bocal.bio/produit/menu-de-paques-2/>

Commande à retirer le samedi 30  
Mars entre 11h et 14h30 ou entre  
17h30 et 19h30

Servi sur place dès le vendredi soir