

Des produits nobles, des préparations gourmandes

Entrées

Foie gras de canard poêlé en viennoise aromatisé au tonka Zéphyr d'une sauce périgourdine et confiture de clémentine	32.00€
Oursin d'Islande émulsion de crème de lard paysan Copeaux de truffe et cresson	25.00€
Médallions d'anguille fumée maison et chou frisé Écume de lait de coco au macis et caviar de citron	26.00€

Poissons

Turbot sauvage cuit à l'unilatéral, beurre au zeste de pamplemousse Variation de chou rouge, endives braisées et oignons frits	36.00€
Ombre Chevalier D'Isère, collection de légumes glacés et polenta Beurre blanc à l'encre de sèche	31.00€

Viandes

Filet mignon de veau, salmigondis de légumes d'hiver Échalote confite, jus réduit au sumac	35.00€
Caille des Vosges de Bertrimoutier, variation de betterave Morilles et pommes grenaille	32.00€

Toutes nos viandes sont d'origine Européenne

Les Fromages

Assiette de fromages frais affinés par Maître Tourrette	16.00€
--	---------------

Desserts (15.00€)

Poire pochée, graines de passion, mousse de foin Faisselle de chèvre, sorbet betterave
Tarte au chocolat dulcely revisitée
Crèmeux caramel tonka, champignons saupoudrés Sorbet chocolat et pop-corn
Cigare crèmeux au Baileys Mousse chocolat caramel au beurre salé onctueux

Menus Gourmands

Composez votre menu avec nos mets de la carte

Menu 3 plats	55 €
Une entrée, une viande ou un poisson, assiette de fromages ou dessert	
- Menu 4 plats	74€
Une entrée, un poisson, une viande, assiette de fromages ou dessert	
- Supplément fromage	11 €

(Une assiette de fromages dans un menu compte 3 portions)