

LE JARDIN DES REMPARTS

Des produits nobles, des préparations gourmandes

Nos entrées

Calque de lieu jaune fumé, Marinade de fruits de la passion et baies roses	24.00€
Sandre fumé maison Condiment aux couleurs du potager et rhubarbe	20.00€
Foie gras de canard poêlé, fraises rôties au basilic	30.00€
Cocotte d'œuf mollet et foie gras, mouillette	23.00€

Nos poissons

Filet de Saint Pierre, crème matcha épicée Focaccia aux fruits rouges, betterave en trois façons	30.00€
Rouget confit en croûte de pommes de terre Epinards, radis et mousseline de petits pois à la menthe	28.00€

Nos viandes

Filet d'agneau au charbon végétal, Déclinaison d'asperges haut en couleur, émulsion de pommes de terre à l'ail	39.00€
Râble de lapin farci, panure d'herbes Légumes fumés maison	31.00€

Nos délices & gourmandises (15.00€)

Trompe l'œil sur la pomme

Déclinaison autour du chocolat

Entremets déstructuré à la framboise

Tasse de café latte, mousse café, craquant noisette, émulsion de lait vanille

Menu Hermann 58.00€ (entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert)

Menu Louise 76.00€ (entrée, poisson, viande, fromage ou dessert)