

Entrées

- Langoustine en 4 déclinaisons :** **48€**
carpaccio au caviar Petrossian, tartare relevé au gingembre et tapenade d'olive,
langoustine croustillante en Kadaïf, consommé de langoustines à la citronnelle thaï
- Trilogie de foie gras :** **45€**
foie gras d'oie autour de la poire Williams,
foie poêlé de canard sur un condiment d'oignons blancs et radis relevé à la framboise,
tartare de canard et foie gras dans un consommé de canard, tartine truffée
- Homard bleu,** **45€**
royale de langoustine, salade de légumes croquants, extrait de homard à la menthe
- Jambonnettes de grenouilles en persillade,** **49€**
salade de pomme de terre au Melfor d'Alsace,
jus de persil plat, écume à l'ail fumé
- Foie de canard poêlé de la maison Andignac,** **45€**
sel aux senteurs d'érable et d'épices, déclinaison autour de la poire,
beurre au paprika doux, condiment kumquat

Poissons

- Noix de Saint-Jacques de nos côtes,** **49€**
étuvée de topinambours, jus de volaille à la vanille mauricienne de Saint-Aubin
- Tronçon de turbot sauvage,** **45€**
morilles farcies, duxelles de champignons et céleri-rave, soupçon de grains de café,
sauce au vin doux
- Canon de lotte en croustillant de vermicelle,** **45€**
crème de brocolis fumés, poêlée de pleurotes, amandes grillées,
écume à la cardamome verte
- Sole entière "petit bateau" arrosée au beurre noisette citronné,**
Matignon de légumes d'antan, méli-mélo de coquillages, perles de citron-caviar rouge,
sauce douceur marine **(pour 2 personnes)** **90€**

Prix en euros – Taxe et service compris
Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications
dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.

Viandes

Origine de nos viandes: France-Allemagne

- Bateau de canard de la famille Burgaud rôti et laqué au poivre du Vietnam,**
palais de navets jaunes confits, crème de soubise, éclats d'olives noires,
jus de betterave au vinaigre de framboise (pour 2 personnes) **85€**
- Cœur de ris de veau rôti au beurre salé,** **49€**
éclats de sarrasin, crème de sarriette, gnocchis au sarrasin glacé, truffe,
jus de veau réduit
- Suprême de volaille d'Alsace,** **42€**
poireau cuit en croûte de sel saveur pot-au-feu, purée de pomme de terre fumée,
sauce Albuféra
- Côte de veau cuit en basse température,**
cannelloni de céleri confit, pignons de pin et avocats grillés,
condiment à l'ail noir et citronnelle (pour 2 personnes) **90€**

Menu "Intuition"

139€

Ce menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table, jusqu'à 13h30 et 20h30

Petits savoureux apéritifs

Caviar "Daurenki",

effeuillé mi-cuit de truite,

crème de caviar parsemée de citron vert, purée de chou-fleur au beurre noisette

Tartare de langoustine,

mousseline de carotte-gingembre, carottes confites au cumin,

fraîcheur au Campari-carotte-pamplemousse

Noix de Saint-Jacques de nos côtes,

étuvée de topinambours, jus de volaille à la vanille mauricienne de Saint-Aubin

Impatience,

cappuccino de homard version 2.0

Carbonara de salsifis,

râpée de truffe, copeaux de vieux Comté

Poitrine de pigeon de la ferme Kieffer,

palais de navets jaunes confits, crème de soubise, éclats d'olives noires,

jus de betterave au vinaigre de framboise

Parenthèse gourmande

Cranberries-hibiscus,

pain de Gênes, mousse chocolat blanc, pop-corn, sorbet cranberries-hibiscus,

écume de limoncello