



Ce menu est servi s'il est choisi
par tous les convives de la même table

au déjeuner jusqu'à 13h30 au dîner jusqu'à 20h30

Menu "Intuition"

149€

Petits savoureux apéritifs

Huître pochée spéciale n°3,

écume à la frécinette, persil plat

Caviar Petrossian Ossetra Royal,

langoustine marinée aux agrumes,
gelée de légumes aux saveurs de pot-au-feu

Rosace de légumes et truffe,

purée de topinambour,
jus de légumes rôtis au Porto et truffe Melanosporum

Noix de Coquille Saint-Jacques,

chou vert braisé, jus aux herbes, éclats de sarrasin

Spaghetti au navet jaune,

crème de truffe et foie gras

Morille farcie,

velouté au Muscat d'Alsace

Dos de jeune cerf,

condiment de mûres et framboises à l'estragon,
cubes de butternut infusés à la badiane et ses gnocchis

Parenthèse gourmande

Coing,

compotée de coing, bavarois au miel,
blanc-manger à la bergamote, glace au sarrasin

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.