



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

Menu "Intuition"

139€

Petits savoureux apéritifs

Tartare de langoustine,

piment d'Espelette, gingembre, fraîcheur de fenouil, sorbet citron vert

Omble chevalier,

parmentier au vinaigre Melfor, écume à l'ail fumé

Noix de coquille Saint-Jacques,

étuvée de jeunes poireaux,
douceur d'orange amère montée au beurre demi-sel

Impatience,

cappuccino de homard

Suprême de volaille,

rosace de chou-rave aux saveurs d'hiver,
sabayon au muscat d'Alsace

Lièvre à la royale à la façon du sénateur Couteaux,

émulsion de pomme de terre, lamelles de truffe Melanosporum

Parenthèse gourmande

Mandarine,

crémeux et sorbet mandarine, crumble cannelle, meringue,
pain d'épices toasté, gelée au vin chaud

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.