



Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 79€

Sur mesure 5 plats : 109€

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Homard bleu de nos côtes,

barigoule d'artichauts, sauce aux épices saté, réduction de kumquat

Trilogie de petits gris de la ferme d'Ettendorf,

croques au beurre d'escargot,
quenelle d'hélix, crème au persil plat,
poêlée de petits gris, sabayon à l'estragon

ou

Sériole confite au beurre noisette,

crème de caviar Daurenki, beurre blanc citronné

Nage de coquillages,

(coques, couteaux, palourdes)

émulsion de moules bouchot, pommes Pont-Neuf

Impatience

Cappuccino de homard

Dos de jeune cerf aux baies de genièvre grillées,

condiment au chou rouge et figues,
mousseline de panais à l'huile de bourgeons de sapin

ou

Dos de sandre rôti,

betterave cuite en croûte de sel et laquée au miel,
jus de betterave au Porto, olives noires

Parenthèse gourmande

Poire à la vanille de Tahiti,

poêlée de poires Williams, crème vanille, tuile croustillante au cacao,
sorbet poire

ou

Coing,

marmelade de coings, blanc-manger à la rose,
crumble vanille, sorbet aux agrumes,
citron confit

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.