

Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 89€

Sur mesure 5 plats : 119€

Petits Savoureux Apéritifs

Huître pochée spéciale n°3,
écume à la frécinette, persil plat

Médallions de homard,
estouffade de sparassis crépu et céleri-branche

Poêlée d'escargots de la ferme d'Ettendorf,
tombée d'épinards, œuf fermier en cuisson parfaite,
jus aux herbes fraîches aromatisé à la Chartreuse Verte

ou

Effeillé de Bar en tataki,
émincé d'amandes fraîches et son lait épicié, radis daïkon,
coriandre fraîche

Méli-mélo de coquillages,
jus au safran du château, poêlée de mousserons,
crème de riz basmati

Impatience

Cappuccino de homard

Jarret de veau confit,
crémeux de pommes de terre, compotée de chou rouge,
éclats de châtaignes, croustillants d'échalotes

ou

Dos de Sandre,
compression de betteraves rouges, confit d'oignons grillés et poireaux,
jus réduit au pinot noir d'Alsace et à l'huile d'aneth

Parenthèse gourmande

Pomme,

confit de pomme verte, crème à la citronnelle, sablé breton,
écume de limoncello, glace à la cannelle

ou

Chocolat façon forêt noire,
mousse au chocolat, perle de sauce chocolat, crème à la vanille de Tahiti,
tuile cacao croustillante, gelée au kirsch, sorbet griotte

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.