

Entrées

Foie gras d'oie et sa variation autour de la poire Williams Grué de cacao	39€
Langoustine en 4 déclinaisons : Carpaccio au caviar Petrossian, tartare relevé au gingembre et tapenade d'olive, langoustine croustillante en Kadaïf, consommé de langoustines à la citronnelle thai	48€
Trilogie de foie gras : 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	45€
Homard bleu tiède aux saveurs orientales, Purée de pois chiche aromatisée au cumin, boulgour aux pruneaux, avocat, vinaigrette au curry et ras-el-hanout	45€
Jambonnettes de grenouilles en persillade, Salade de pomme de terre au Melfor d'Alsace, jus de persil plat, écume à l'ail fumé	49€
Foie de canard poêlé, Poireaux cuits en croûte de sel, graillon de lard colonata et son écume, truffe Melanosporum	45€
<h2>Poissons</h2>	
Médailon de Homard bleu de nos côtes, Carpaccio de pied et tête de veau laqués, croustillant d'échalotes, nuage de cumbawa	49€
Tronçon de turbot sauvage, Confit de salsifis au raifort de Mientesheim, tombée d'épinards, fumet crémé au Noilly Prat	45€
Dos de bar sauvage , Croûte à la noix de macadamia, endive rôtie au sucre Muscovado, consommé de volaille truffée	43€
Saint-Pierre entier arrosé au beurre de laurier vert, Crème de topinambour, garniture grenobloise, émulsion beurre noisette	(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-Australie-USA

Poitrine de pigeon rôtie sur coffre, Cuisses confites au Xérès, vert de blettes, nid de poireaux frits, oignon nouveau, purée de poireaux, jus de pigeon lacté	46€
Cœur de ris de veau rôti au beurre salé, Eclat de sarrasin, crème de sarriette, gnocchis au sarrasin glacé, truffe Melanosporum, jus de veau réduit	48€
Paleron de bœuf black Angus, Variation autour de la carotte, décoction à l'estragon, échalotes confites	44€
Suprême de volaille patte noire d'Alsace Navet glacé à brun, sauce Albufera	40€

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

salade de pomme de terre à l'ancienne, coulis de persil,
haddock fumé, crème de ciboulette à la vodka, croûton au citron

Oursin,

crème de chou fleur, homard, langue d'oursin,
bâtonnets de pomme verte

Filet de Saint-Pierre,

crème de topinambour, garniture grenobloise, émulsion beurre noisette

Impatience

Cappuccino de homard version 2.0

Grosse morille,

émulsion au Porto blanc, lamelles de champignons crus

Poitrine de pigeon rôtie sur coffre,

cuisse confite au xérès, vert de blettes, nid de poireaux frits,
oignons nouveau, purée de poireaux, jus de pigeon lacté

Parenthèse gourmande

Fruits rouges,

marmelade de fruits rouges, crème de pistache, sponge cake,
pistaches et violettes caramélisées, sorbet fruits rouges

Une fin de douceurs