



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

Menu "Intuition"

139€

Petits savoureux apéritifs

Crabe,

crémeux de céleri, râpée de café,
ravioles végétales au crabe-homard-gingembre-estragon

Découpe de langoustine,

betteraves au parfum de framboise et de vanille, réduction de langoustine,
pesto à la mélisse

Filet de Saint-Pierre,

confit de salsifis au raifort de Mietesheim, tombée d'épinards,
fumet crémé au Noilly Prat

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

Senteurs automnales

balade en forêt...

Une fin de douceurs

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.