



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

au déjeuner jusqu'à 13h30 & au dîner jusqu'à 20h30

Menu "Intuition"

165€

Petits savoureux apéritifs

Prélude

huître pochée spéciale n°3- œufs de brochet- Gochujang- crème aux herbes

Asperges vertes du Pays

sauce hollandaise, caviar Petrossian Ossetra Royal

Duo de Saint-Jacques de nos côtes

noix de Saint-Jacques poêlée- sauce Nantua au corail- réduction d'algues de nori
carpaccio de Saint-Jacques- citron confit

Gambas confites à l'huile de carcasse torréfiée

réduction de jus de légumes macérés

Tronçon de turbot poché

risotto de pommes de terre et céleri branche- sauce à l'estragon

Grosse morille

fèves, jeunes pousses d'épinard, vinaigrette tiède à la marjolaine

Ris de veau rôti

graines de sarrasin- choux de Bruxelles et chou-fleur de notre maraîcher Pierre Risch
jus de veau réduit

Parenthèse gourmande

Forêt Noire version 2025

Origine de nos viandes : France

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.