

Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 79€

Sur mesure 5 plats : 109€

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Skrei confit à l'huile d'olive,

navets farcis aux agrumes, guacamole d'avocat,
nuage de noix de coco au citron vert

Foie de canard poêlé,

poireaux cuits en croûte de sel, gaillon de lard colonnata et son écume,
truffe Melanosporum

ou

Homard bleu,

carpaccio de pied et tête de veau laqués, croustillant d'échalotes, nuage de cumbawa

Blanc de turbot sauvage,

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

Impatience

Cappuccino de homard version 2.0

Paleron de bœuf black Angus,

variation autour de la carotte, décoction à l'estragon, échalotes confites

ou

Bar sauvage,

croûte à la noix de macadamia, endive rôtie au sucre Muscovado,
consommé de volaille truffée

Parenthèse gourmande

Citron jaune,

crémeux et meringue au citron, fromage blanc vanillé,
sorbet bergamote

ou

Forêt Noire contemporaine

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.