

Le Menu Du Chef à 59 €

Servi uniquement à l'ensemble de la table

L'Amuse Bouche

Le Tartare de Magret de Canard & Truite fumé sur Table
Crème légère Citron Perles d'Arënkha

Les Noix de Saint Jacques Françaises juste saisies
Fregola Sarda, Légumes du Moment & Champignons
Bouillon aux Saveurs d'Asie

Le Filet d'Agneau & le Poulpe rôti au beurre de Piment d'Espelette
Croustillant de Risotto au Munster Blanc de la Ferme du Lejol
Crèmeux de Topinambour, Jus de Viande Citron confit

Le Plateau de Fromages
Sélection de la Fromagée Jean Yves Bordier
Production artisanale de grande qualité

La Coque Meringue Chocolat flambée à l'alcool de Framboise
Parfait glacé Sapin des Vosges



+ Suggestion accord Vin au Verre 23 €

1 coupe Champagne Thiénot Brut rosé

1 verre Bourgogne Saint Véran –Domaine du Paradis 2015

1 verre de Tautavel  Domaine Bonzoms 2016 (vieilli fûts de chêne)

1 verre de Lisquette – Domaine Lelièvre – Ratafia lorrain 17°