

Le Menu du Chef à 66 €

Servi uniquement à l'ensemble de la table

L'Amuse Bouche

Le Tartare de Magret & 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

Les Escargots en Deux Façons : Croustillants & en Cassolette
Champignons & Gros Lardons
Jus de Viande

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 de la Maison Bordier

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

+ Suggestion accord Vin au Verre 23 €

1 coupe Champagne Lebrun Neuville – Brut Blanc

1 verre Bourgogne Saint Véran –Domaine du Paradis 2015

1 verre de Chinon « Les Perrières » Guy Saget 2015

1 verre de Crémant rosé d'Alsace d'Aline & Rémy Simon Saint Hyppolyte