

Le Menu Du Chef à 66 €

Servi uniquement à l'ensemble de la table

La petite Raviole à la Brousse de Brebis du Chajoux
Radis Noir, Bouillon de légumes au Safran d'Alsace

L'escalope de Foie Gras de Canard à la Plancha
Beignet de Myrtilles salé
Jus de Viande , huile d'Ail des Ours

Les Saint Jacques de nos côtes françaises à la Plancha
Asperges blanches d'Alsace
Fregola Sarda

Le Cromesqui de Boudin Noir
Pomme Purée au Foin
Jus de Veau

La Pièce de Bœuf de race Angus élevé en Castille
Morilles Fraîches braisées au Riesling
Asperges vertes des Jardins de Provence

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

Le Tartare de Fraises Ciflorette
Huile d'Olive noire confite, Poivre Timut
Financier au Thym & Sorbet Fenouil

+ 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°