



Menu à réserver par téléphone au 03.88.80.44.65 ou par SMS au 06.65.63.57.45 Un menu enfant peut vous être proposé et nous pouvons adapter vos allergènes et proposer un menu végétarien

## **Menu saumon/veau/pain perdu**

**56€**

**Mise en bouche**

### **Le tataki de saumon**

Tataki de saumon brûlé à la flamme / pickles de légumes /  
sauce au skyr / huile d'aneth

**Rafraîchissement**

### **Le veau**

Paleron de veau confit 36 heures / jus corsé au thym frais /  
travail autour du panais

### **Le pain perdu**

**pommes / fève tonka / sudachi**



Menu à réserver par téléphone au 03.88.80.44.65 ou par SMS au 06.65.63.57.45 Un menu enfant peut vous être proposé et nous pouvons adapter vos allergènes et proposer un menu végétarien

## Menu eveil des sens

65 €

Mises en bouche

\*\*\*

LA PLEUROTE

cèpes, romarin, noisettes du Piémont

ou

LE CHOU-FLEUR

beurre blanc au miso, condiment pêche de vigne, kombu confit

\*\*\*

LE VEAU DU SEGALA

carottes, raisins, fleur de sureau

ou

LA LOTTE

moules, vin jaune, safran d'Alsace

\*\*\*

LE CHOCOLAT GRAND CRU

Mousse chaude, poire William's, vanille de Madagascar

ou

LA POMME

pain perdu, fève tonka, sudachi



# MENU DECOUVERTE

en 4 temps

75€

Mises en bouche

\*\*\*

LE FOIE GRAS DE CANARD

cidre brut, figue, brioche feuilletée  
(supplément 5€ )

ou

LE CHOU-FLEUR

beurre blanc au miso, condiment pêche de vigne, kombu confit

\*\*\*

La quenelle de brochet

\*\*\*

LA SAINT JACQUES

Radis, bouillon dashi

ou

LA LOTTE

moules, vin jaune, safran d'Alsace

\*\*\*

rafraichissement

\*\*\*

LE VEAU DU SEGALA

carottes, raisins, fleur de sureau

ou

LE CHEVREUIL

Framboise, betterave

\*\*\*

L'ASSIETTE DE FROMAGE AFFINES (supplément 8€)

\*\*\*

LE CHOCOLAT GRAND CRU

Mousse chaude, poire William's, vanille de Madagascar

ou

LA POMME

Pain perdu, fève tonka, sudachi





# MENU DEGUSTATION

en 6 temps

90 €

Mises en bouche

\*\*\*

LE FOIE GRAS DE CANARD

cidre brut, figue, brioche feuilletée

\*\*\*

LE CHOU-FLEUR

beurre blanc au miso, condiment pêche de vigne, kombu confit

\*\*\*

La quenelle de brochet

\*\*\*

LA SAINT JACQUES

Radis, bouillon dashi

\*\*\*

LA LOTTE

moules, vin jaune, safran d'Alsace

\*\*\*

rafraichissement

\*\*\*

LE VEAU DU SEGALA

carottes, raisins, fleur de sureau

\*\*\*

L'ASSIETTE DE FROMAGE AFFINES (supplément 8€)

\*\*\*

PRE DESSERT

\*\*\*

LE CHOCOLAT GRAND CRU

Mousse chaude, poire William's, vanille de Madagascar

