



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

