

Pour commencer ...

Escargots au beurre persillé, oignons grelots glacés,
cromesquis soufflés au Comté, espuma Comté

22

Ravioles de Canard confit à l'asiatique, bouillon miso, crispy de nouilles

18

Maquereau snacké sur peau, bisque de crustacés, pommes en billes et en gel

17

Wellington de butternut, crème savora truffée, sauce crémée aux champignons de Paris

19

Toutes nos entrées peuvent être choisies en taille PLAT pour 50% supplémentaires

Pour suivre ...

Filet d'Ombre Chevalier, purée et chips de patates douces, brocolis, romanesco, sauce vanillée

34

Filet de Daurade Royale, fines tranches de Morteau, fenouil rôti, spaetzle, sauce savagnin

31

Râble de lapin, purée de carottes au gingembre, rosace de pommes de terre,
jus réduit agrumes et gingembre, éclats de gingembre confit

34

Picanha de veau cuite à basse température, farro, poêlée de girolles,
éclats de noisettes et graines de sarrasin soufflé, jus de viande réduit au café

29

Filet de Bœuf Sashi, légumes rôtis, frites maison, sauce béarnaise

42

... pour terminer

Assortiment de fromages affinés de chez Poirel (Maître Affineur)

14

Poire et Bergamote

Poires fondantes, caramel, gel bergamote, sorbet poire

11

Miel et Lavande

crèmeux au miel, financier lavande, tuile craquante au miel, crème glacée infusée à la lavande

13

Soufflé au chocolat noir d'Alsace (*20 min de préparation*)

crème mascarpone et amaretto, crème glacée lait d'amande

15

Mochis à la banane, gel banane et curry rouge, streusel épiced, glace banane/curry

12