

Menu / Carte

Menu du Gourmet 55 €
(Entrée/ Plat / Fromages/ Dessert)

Nos entrées

Saint-Jacques / 25 €

Sablé parmesan, confit d'oignons grillés, lard alsacien en émulsion et en croustillant.

Pied de Cochon / 24 €

Façon Parmentier, sauce au foie gras, râpée de truffes noires.

Le traditionnel Foie Gras de Canard / 25 €

Mi-cuit au Porto, condiment raisins sec au vinaigre vin affiné, Brioche toastée.

Langoustines / 26 €

(Plat signature)

Rôties et en royale, brioche grillée, jus des pinces réduit, émulsion jus vert.

Chair de Homard / 27 €

Façon tartare, Espuma de lentilles vertes, huile de noisette, crispy de brioche.

Nos viandes

Ris de Veau croustillant/ 32 €

(Plat signature)

Panais en deux cuissons, compotée d'oignons rouge, jus de viande corsé.

Faux filet Maturé / 31 €

(Minimum 8 semaines de maturation)

Purée de pommes de terre truffée, sauce au poivre long.

Carré de Veau / 30 €

Rôti, lard colonnata, rutabaga confit aux échalotes, sauce betterave au vinaigre de vin.

Nos poissons

Cabillaud / 29 €

Confit de topinambours, beurre blanc au vinaigre de bière.

Saint Jacques/ 31 €

Rôties, polenta crémeuse à l'huile de moutarde torréfiée, crème au vieux parmesan.

Turbot / 30 €

Risotto de céleri rave, sauce crémée au citron Loomi.

Plateau de fromages affinés 18 €