

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 crispy.

Pied de cochon / 24 €

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

Foie Gras de Canard / 25 €

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

Langoustines / 26 €

Rôties et en royale, brioche grillée, jus des pincés réduit.

Tourte de Gibier / 25 €

Aux graines de courges torrifiées, jus de carcasse au poivre de Kâmpôt.

Nos viandes

Ris de veau croustillant / 32 €

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

Faux filet Maturé / 31 €

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

Biche (pavé) / 30 €

Aux épines vinette, crémeux de chou-fleur.

Nos poissons

Bar / 29 €

Confit de topinambours, beurre blanc au vinaigre de bière.

Saint Jacques / 31 €

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

Turbot / 30 €

Risotto de céleri rave au comté, sauce crémée au citron Loomi.

Plateau de fromages affinés 18 €