

Le Menu

Premier service

Saumon fumé, texture d'huître Gillardeau, pointes vertes, salicorne, purée de Nori et Avruga

Ou

Cannelloni de crabe et pommes vertes, mangue, semoule aux légumes croquants, anguille, ricotta et roquette

Deuxième Service

Foie gras de canard poêlé, crémeux au raifort, noix et morilles, brioche en crumble

Ou

Barbue, Bressaola, coulis de petit pois, carotte jaune-noire-orange, tuile muscade

Le plat

Carré de cochon Ibérique, haricots coco, mini-aubergines confites, oignons nouveaux, coulis de poivron rouge et jus brun au citron Tajine

Ou

Lieu jaune cuit sur peau, artichaut, asperge blanche, pomme de terre fumée, sarrasin et Houppe

Le dessert

Chutney de fruits exotiques, graines de passion, sorbet rhum-orange sanguine, meringue au poivre de Jamaïque et mousse Litchi

Ou

Paris-Brest praliné, fruits rouges, glace Gianduja, ganache chocolat blanc, caramel beurre salé

Ou

L'assiette de fromages affinés par Antoine Stoffel, Maître Corbeau (+5 €)

Les Sélections

Menu Espiègle 3 services à 37€

Premier service, plat et dessert

Sélection de bières 10 €

Sélection de vins 18 €

Sélection de vin du monde 23 €

Menu Balade 4 services à 48€

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de bières 13 €

Sélection de vins 26 €

Sélection de vin du Monde 31 €

Menu Gourmand 5 services à 60€

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de bières 16 €

Sélection de vins 31 €

Sélection de vin du monde 36 €

Pour tous les menus, l'assiette de Fromages Affinés par Antoine Stoffel, « Maître Corbeau », (10 €), si en remplacement du dessert, supplément de 5 €.

*Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ?
Notre responsable vous renseignera volontiers.*

A la carte

En entrée

- Saumon fumé, texture d'huître Gillardeau, pointes vertes, salicorne,
purée de Nori et Avruga 26
- Cannelloni de crabe et pommes vertes, mangue, semoule aux légumes
croquants, anguille, ricotta et roquette 26
- Foie gras de canard poêlé, crémeux au raifort, noix et morilles, brioche
en crumble 28
- Barbue, Bressaola, coulis de petit pois, carotte jaune-noire-orange, tuile
muscade 28

En plat

- Carré de cochon Ibérique, haricots coco, mini-aubergines confites,
oignons nouveaux, coulis de poivron rouge et jus brun au citron
Tajine 32
- Lieu jaune cuit sur peau, artichaut, asperge blanche, pomme de terre
fumée, sarrasin et Houppé 33
- Dos de Turbot, purée de légumes racines, asperges blanches, fèves,
lard de Colonatta, truffes et jus de viande 34

Le Fromage, le Dessert

Chutney de fruits exotiques, graines de passion, sorbet rhum-orange sanguine, meringue au poivre de Jamaïque et mousse Litchi

Paris-Brest praliné, fruits rouges, glace Gianduja, ganache chocolat blanc, caramel beurre salé

Dégustation de nos chocolats Valrhonna en chaud et froid

Les quenelles de glace à la vanille bourbon, turbinées à la minute, façon Dame Blanche

L'assiette de fromages affinés par Antoine Stoffel « Maître Corbeau »

Fromage ou dessert, 10 €