

Le Menu (à partir du 22 mars 2017)

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 €)

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 €