

# Le Menu

---

## Nouveau : formules All in (voir ci-dessous)

### Premier service

Chair de King Crabe, maquereau mariné, pomelo, concombre, radis, condiment coriandre, œuf zéro, Avruga et espuma de pomme verte

Ou

La tomate dans tous ses états, Mozzarella, bœuf Holstein, foie gras, basilic, caprons, brioche

### Deuxième Service

Raviole de langoustine, Nobashi, céleri rave, bouillon truffe et parmesan, roquette

Ou

Filets de sole, duxelles de champignons, pointe verte, chair de homard en beignet, Vermouth

### Le plat

Maigre rôti sur peau, tian de légumes provençaux, purée de pomme de terre à la tapenade, olives, Edamame, couteaux et jus de coquillage au Safran

Ou

Filet de pintade, asperges de Malines, carottes, choux fleur, noisette, croquette de boudin noir et jus brun à l'estragon

### Le dessert

Dégustation autour de la cerise : clafoutis, sorbet, gelée, confit au poivre de Jamaïque, pochée et crumble

Ou

Tartelette Bergamote meringuée, sorbet fromage blanc, menthe poivrée et tuile aux amandes

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 €

**La formule All in à 70 €: L'apéritif, le menu balade, sélection de vins, 1/2 eau, café/thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation.**

### 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 €

**La formule All in à 90 €: l'apéritif, le menu Gourmand, sélection de vins, 1/2 eau et café / thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation.**