

Menu Découverte 42 €

Les Asperges Blanches d'Alsace

Hollandaise à l'Ail des Ours de nos Forêts

Ou

Le Foie Gras de Canard (sup. 5 €)

En Lingot, Fine Gelée, Chutney de Rhubarbe, Brioche Maison

Ou

La Fleur de Courgette en Beignet

Farcie aux Ecrevisses et sa Bisque

Ou

Les Escargots de Moselle

En Fines Ravioles, Fondue de Poireaux, Lard de Colonnata IGP, Ecume de Cresson

Le Lieu Noir de Ligne

Poêlée Meunière, Fregola Sarda en Risotto, Emulsion à l'Ail des Ours

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Garniture Bourguignonne, Jus Court

Ou

Le Thon Rouge

En Tempura, Ecrasé de Pomme de Terre au Piment Doux, Sabayon Verveine Citronné

Ou

La Noisette d'Agneau d'Ecosse (sup. 5 €)

Rôtie au Sautoir, Niçoise de Poivrons, Pommes Perillées, Jus d'Agneau

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

Amuse-Bouche du Chef

Le Foie Gras de Canard

En Escalope Poêlée, Citron Vert en Textures

Le Bar de Ligne Guilvinec Bretagne

Rôti sur Peau, Sabayon Verveine, Fraîcheur de Légumes au Vieux Balsamique

Le Carré d'Agneau

Petits Pois, Fèves et Pommes de Terre au Jus d'Agneau

La Forêt Noire en Parfait Glacé

Crumble Cacao, Gel Amarena

