

Menu Découverte 39 €

Les Asperges Blanches d'Alsace

Sauce Hollandaise à l'Ail des Ours de nos Forêts

Ou

Le Foie Gras de Canard Maison (sup. 5 €)

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

Ou

Le Saumon de Norvège

Fumé par nos Soins, Crème d'Asperge Glacée, Sucrine à l'Aigre Doux

Ou

Les Escargots de Moselle

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

La Dorade Royale

Le Filet Grillé au Barbecue, Pressé de Pomme de Terre,

Duxelle de Champignons, Sauce au Morilles

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Garniture Bourguignonne, Jus Court

Ou

Le Dos de Cabillaud

En Croûte de Chorizo Ibérique, Risotto de Pomme de Terre, Sauce au Piquillos

Ou

Le Cochon " Duroc de Batallé "

Le Lomo Rôti en Emincé, Pleurote Erengy et Petit Pois, Crème de Cognac

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

