

Menu Découverte 42 € (midi et soir)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 35 € (Uniquement le midi en semaine)

La Salade de Pissenlit "Bio"

Œuf Mollet et Frit, Lardons Grillés, Croûtons

Ou

Les Escargots de Moselle

En Cappuccino, Crèmeux Butternut, Espuma Châtaigne et Vin Jaune

Ou

Les Ris de Veau (sup. 3 €)

En Fine Tourte, Sucrine, Sauce au Foie Gras

Ou

La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest (sup. 5 €)

En Strate au Pain d'Épices, Chutney de Poire, Brioche Maison

Le Merlu

Le Filet Rôti, Gnocchis de Pomme de Terre à l'Ail des Ours, Sauce au Safran d'Alsace

Ou

La Lotte Bretonne (sup. 5 €)

Cuisson Meunière, Frégola Sarda Ail et Persil, Pleurotes, Sauce Champignons

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti aux Épices Douces, Pressé de Pomme de Terre et Patate Douce en Textures, Sauce Apicius

Ou

Les Rognons de Veau

Poelés à la Crème de Moutarde, Spaetzle et Légumes

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

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

Amuse-Bouche du Chef

Le Saumon "Bömlo"

Fumé par nos Soins puis Grillé à la Flamme, Salade de Lentilles Verte du Puy, Crème de Raifort

Les Saint-Jacques des Côtes Normandes

Snackées, Risotto de Céleri Rave à la Truffe Melanosporum, Émulsion Parmesan

La Pintade de chez Arnaud Tauzin

Confite aux Artichauts, Purée de Pomme de Terre, Jus Court

Le Citron Jaune de Menton

En Tartelette Destructurée, Crèmeux Citron, Meringue Cuite, Citron Confit, Crumble Amande, Gel et Sorbet Citron