

Menu Découverte 42 € *(midi et soir)*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 35 € *(Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés)*

Le Saumon "Bomlo"

Fumé par nos Soins, Crème Fouettée au Citron, Combava et Blinis Maison

Ou

Le Veau

Façon Pojarski, Emulsion Pomme de Terre et Jus de Viande

Ou

L'Œuf de la Ferme d'Oeustrange

Cuisson Basse Température, Poêlée de Cèpes et Girolles, Crème de Sous Bois au Vin Jaune

Ou

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

En Lingot, Fine Gelée à la Grenade, Chutney de Coing, Brioche Tiède

Le Poulpe (sup. 5 €)

Grillé, Croustillant Andalou, Légumes Confits, Jus de Bouillabaisse Réduit

Ou

La Dorade Royale

Le Filet Rôti, Risotto de Céleri et Fenouil, Bisque de Homard

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti, Pressé de Pomme de Terre à la Graisse de Canard, Légumes Confits,

Sauce au Poivre Vert

Ou

Le Cochon Rouge de Castille

L'Echine Rôtie et Émincée, Crozets au Jus de Viande, Émulsion Butternut

Dessert au Choix

Menu Dégustation 59 €

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

Amuse-Bouche du Chef

Les Saint-Jacques de Dieppe

En Carpaccio, Vinaigrette à l'Orange, Butternut et Noisettes Torréfiées

La Lotte Bretonne

Légèrement Grillée, Poireau Braisé et Croustillant, Nage de Coques au Safran d'Alsace

La Poularde de chez « Arnaud Tausin »

En Trois Façons, Le Filet Rôti, Le Pilon en Cannelloni, La Cuisse Confitée,

Jus de Volaille au Vin Jaune

La Balade en Forêt

Ganache Pralinée, Mousseline au Marron et Glace à la Noix du Périgord