
NOS MENUS CARTE



3 étapes



4 étapes



5 étapes



6 étapes

Menu enfant (-12 ans) 2 étapes en portions réduites 27€

Entrées

Cannelloni de tourteau et radis

Avocat, Mangue, Coriandre (Supplément caviar Oscietre « Kaviari »selon arrivage 10€).

Noix de pétoncles en friture de noisette

Châtaigne, Shimeji, Vin Jaune

Lobe de foie gras de canard poché au vin chaud

Betterave, Mi-figue, Mi-raisin

Plats

L'Omble chevalier de la pisciculture du Frais Baril à Xertigny

Pomme de terre fumée, Amande, Bourgeon de sapin

Le Pigeonneau de Thierry Laurent à Gugney-Aux-Aulx servi rosé

Échalote, Myrtille, Poivre de Kampot

Le Pressé de cuissot de chevreuil confit sauce Albuféra

Panais, Butternut, Champignon du moment (supplément truffe d'automne, tuber uncinatum selon arrivage 10€)

Fromages

Pour chaque menu, il est possible d'ajouter

une sélection de fromages affinés +15€

Desserts

Mille-feuille aérien

Chocolat caraïbe 66%, Café, Fruit de la passion

Pomme confite au Calvados

Sarrasin, Fromage blanc, Gavotte