

Menu

DÉCOUVERTE

Fevrier et Mars pour le déjeuner et ou le dîner

Entrée et plat chaud au choix

68.00€

Le menu complet avec le dessert

78.00€

ENTRÉES


Amuse bouche du moment

*Dome de Langoustine marinées
Sa farce fine au crabe et avocats
Emulsion aux huitres
Tuile à l'encre de seiche*

Ou

*Oeuf parfait aux artichauts violets
Espuma de Parmesan grand affinage
Croquant de pain aux herbes fines*

Ou

*Tartare de betteraves couleur 
Ricotta d'amandes aux agrumes
Coulis de cresson
Tuile au quinoa*


PLATS PRINCIPAUX

*Dos de Skrei pleine mer
Pomme de terre noisette
Céleri rave confit au lait d'amande
Sauce au citron d'Amalfi*

Ou

*Le Pigeonneau roti
Fondant de pomme de terre
Jeune navet confit
Jus au Pinot Noir et gel de pommes grenades*

Ou

*Le jardin d'hiver 
Houmous de pois chiche
Truffes de saison
Copeaux de tofu fumé*

La pause rafraîchissante

Sorbet Litchee et sa liqueur

GOURMANDISES PERMISES

*Notre planche de fromages affinés de Formaticus Bettembourg
& ses condiments de saison*

Ou

*La framboise en déclinaison de texture
Chocolat blanc et germes d'anis*