

Menu



Signature du Chef

Servi uniquement pour tous les convives

Avril et Mai pour le déjeuner et le dîner

Entrée et plat au choix

72.00€

Le menu complet

82.00€

ENTREES

PLATS PRINCIPAUX

Amuse bouche du moment

*Carpaccio d'omble chevalier mariné au cresson
de fontaine*

Pomme verte estragon et céleri croquant

Sauce aux amandes

Suggestion vin "Saveur Verte" Jeff Carrel 9.10€

Ou

Cru de veau à la truffe de saison

Jaune d'oeuf croustillant

Stracciatella fumée

Julienne d'artichaut en salade

Suggestion vin "Pinot Noir" Mathis Bastian 9.20€

Ou

Gaspacho de petit pois et sucrine

Fèves à la menthe fraîche

Cubes de pain croustillants

Coulis de chèvre

Suggestion vin "Saveur Verte" Jeff Carrel 9.10€



Tournedos de lotte

Espuma d'asperges blanches et pomme de terre

Asperges vertes poêlées

Crumble de persil

*Suggestion vin "Haute Côte De Nuit" - Thevenot
Le Brun 10.80€*

Ou

Mignon de porc noir Ibérique à la plancha

Croustillant de pomme de terre et ail des ours

Asperges blanches et vertes

Sauce au Pinot Noir

Suggestion vin "Primitivo" Punta Aquila 11.50€

Ou

Déclinaison d'aubergine

Confite, croustillante et fumée

Tomates rôties au four

Coulis de bufala

Réglisse et huile d'olive parfumée à la menthe

Suggestion vin "L'Éclipse" Jeff Carrel 9.60€



La pause rafraichissante

Le sorbet citron et anis

GOURMANDISES PERMISES

Notre sélection de fromage de la fromagerie "La Kissel" à Kanfen

Avec ses condiments de saison

Château Noaillac - Médoc

9.80€

Ou

Financier aux amandes et crémeux au chocolat fondant

Variation de fraises

Suggestion vin moelleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh

9.10€