

Tant que l'on est sensible au bon et au beau,
On peut toujours créer....

Entrées

Les escargots de Birkenwald	28€
En croustade et en persillade, cromesquis de pied de porc Sponge cake à la chlorophylle de persil	
L'œuf de la ferme GUTH	28€
Le jaune confit, le blanc en raviole, mousseline de butternut, cèpes des Vosges	
Gambas AOC de Madagascar	30€
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette	
Truite saumonée de la source de Heimbach	26€
« L'une fumée par nos soins, l'autre marinée à l'aneth » Panna cotta de fenouil sauce agrume	
Foie gras de canard Vendéen mi-cuit	30€
Rafraichi à l'orange et à la mangue, chips de brioche Pain de campagne grillé	

Poissons

Tronçon de sole de Loctudy poché	42€
Crèmeux de cerfeuil tubéreux et jus de racines, Truffe Mélanosporum	
Skrey des îles Lofoten en viennoise d'herbes	35€
Façon Grenobloise, poireau brûlé	
Grosses langoustines de casier croustillantes au riz soufflé	45€
Wok de légumes au jus de grenade Emulsion au curry vert et huile de pistache	
Saint-Jacques de la baie de Morlaix	42€
Etuvé de Pack choï, épeautre et émulsion mandarine	

Viandes

La canette des Dombes en deux cuissons	32€
Le filet rôti, la pastilla de cuisse aux dattes de Medjoul Navets confits	
Le chevreuil d'Alsace de notre ami Claude	37€
La gigue et le filet rôtis, fricassée de courge, mousseline de Butternut Fleischneke d'épaule confite au vin rouge	
Pomme de ris de veau croustillante	36€
Jeunes carottes, champignons des bois Vrai jus tranché	

Plateau de fromages Affiné par Pierre STEINMETZ (Schirrhein) **14€**

Desserts

Le chocolat	14€
Mousse manjari, sphère jivara, sponge cake thé Matcha, crumble sorbet cacao	
Picon bière, marmelade d'oranges, glace et spoom à la Météor	10€
L'exotique comme une île flottante	14€
Tartare de fruits, coulis de kiwi, gel mangue et sorbet Pina Colada	
Pomelos de Floride	14€
Fin feuillé croustillant, crémeux caramel, déclinaison de pamplemousse rose	
Le citron de Menton	14€
En crémeux et en marmelade, sorbet Yuzu, coulis basilic	

A commander au début du repas

Sphère au chocolat façon forêt noire	16€
Crémeux kirch, sorbet griotte, moelleux caraïbe, nappé de chocolat chaud	

Menu des Gourmets à 54€

Mise en bouche

L'œuf de la ferme GUTH

Le jaune confit, le blanc en raviole
Mousseline de butternut, cèpes des Vosges

OU

Truite saumonée de la source de Heimbach

« L'une fumée par nos soins, l'autre marinée à l'aneth »

Panna cotta de fenouil sauce agrume

Skrey des îles Lofoten en viennoise d'herbes

Façon Grenobloise

Poireau brûlé

OU

La canette des Dombes en deux cuissons

Le filet rôti, la pastilla de cuisse aux dattes de Medjoul

Navets confits

L'exotique comme une île flottante

Tartare de fruits, coulis kiwi, gel mangue

Sorbet Pina Colada

OU

Le chocolat

Mousse Manjari, sphère jivara

Crumble et sorbet cacao

Nous vous proposons le plateau de fromages avec tous nos menus : supplément 10€

Menu Hivernal à 77€

Mise en bouche

Foie gras de canard Vendéen mi-cuit

Rafraichi à l'orange et à la mangue, chips de brioche

Pain de campagne grillé

Saint-Jacques de la baie de Morlaix

Etuvé de Pack choï, épeautre et émulsion mandarine

Le chevreuil d'Alsace de notre ami Claude

Fricassée de courge, mousseline de Butternut

Fleischneke d'épaule confite au vin rouge

Pomelos de Floride

Fin feuillé croustillant, crémeux caramel

Déclinaison de pamplemousse rose

Menu découverte à 95€

**Ce menu vous est servi jusqu'à 13h30 au déjeuner et 20h30 au diner
Merci pour votre compréhension**

Laissez-vous surprendre au fil des 7 plats

Élaborés selon l'inspiration du chef

Menu servi pour l'ensemble de la table

Tous nos prix s'entendent nets service compris

Menu Saint-Valentin
Servi le mercredi 14 février au soir
89€ sans les boissons

Amusette

Le foie gras de canard Vendéen
Sphère glacée à l'hibiscus
Chutney de fruits de la passion et mangue
Toast de brioche

Le Skrey des îles Lofoten
En viennoise d'herbes façon Grenobloise, poireau brûlé

Le Gin Fizz revisité en chaud froid

La caille d'Anjou en deux cuissons
Le suprême cuit rosé
La cuisse en pastilla aux dattes de Metjoul
Feuille de polenta, navet glacé farci

Songe d'une nuit d'amour aux notes de Kalamansi
Citronnelle, sorbet banane, gingembre
