

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	
La morille	28€
Fricassée au vin jaune, trompe l'œil d'un œuf au plat aux asperges vertes	
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 meunière	42€
Asperges vertes du midi, morilles fraîches et son écume	
Lieu jaune de petit bateau	35€
Confit à l'huile d'olive, barigoule de poivrade et févrette	
Grosses langoustines de casier	45€
Les queues croustillantes, les pinces en tartare Chutney de fruits au gingembre et émulsion au curry rouge	
Maquereau des côtes Bretonnes cuit à l'unilatéral	33€
Croquette et crème ail rose de Lautrec, gel à la ciboule des champs	

Viandes

La canette des Dombes en deux cuissons	32€
Le filet rôti, la pastilla de cuisse aux dattes de Medjoul Navets confits	
L'agneau de lait des Pyrénées	37€
Le carré et le gigot rôti Pomme Anna de panoufle confite, asperge verte du midi, févrette	
Pomme de ris de veau croustillante	36€
Jeunes carottes, fricassée de morilles fraîches 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	
La fraise du midi	14€
En crémeux et gelée, glace au fenouil et coulis à l'aneth fraîche	
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

La morille

Fricassée au vin jaune

Trompe l'œil d'un œuf au plat aux asperges vertes

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

Lieu jaune de petit bateau

Confit à l'huile d'olive

Barigoule de poivrade et févrette

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 Printanier 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

Maquereau des côtes Bretonnes cuit à l'unilatéral

Croquette et crème ail rose de Lautrec, gel à la ciboule des champs

L'agneau de lait des Pyrénées rôti au thym

Pomme Anna de panoufle confite

Asperge verte du midi, févrette

La fraise du midi

En crèmeux et gelée

Coulis à l'aneth fraîche

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