

LES ENTREES

Œuf bio d'Alsace 64C° aux truffes d'été
mousseline de patate douce, émulsion truffée 25,00€

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de pêche de vigne au poivre « Shansho » 26,00€

Ceviche de bar, oignons rouges, coriandre fraîche
Sauce « Aji Amarillo » piment jaune aux saveurs fruitées 19,00€

LES POISSONS

Tataki de thon (cru) à ma façon
Légumes, daikon cress, gomasio, sauce épicée 34,00€

Gambas « Black Tiger » grillées aux herbes
Risotto Carnaroli aux truffes d'automne
Crumble de parmesan 34,00€

La suggestion de poisson selon le marché 32,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

LES VIANDES

Rumsteak d'agneau grillé à l'estragon du jardin
Ratatouille, dès de polenta frits, sauce à l'ail fermenté 32,00€

Pièce du boucher servie saignante
Fraicheur de légumes, sauce bearnaise
pétales de pommes de terre frites 34,00€

Suggestion Viande selon le marché 34,00€

FROMAGES

Assortiment de Fromages, Baguette noix, raisin, cranberry 15,00€

Brie de Meaux farci aux truffes d'automne 17,00€

LES DESSERTS

Craquant aux noix et amandes, poire marinée au miel
Mousse chocolat, sorbet poire 14,00€

Croustillant framboise, mousse au chocolat blanc
Crème glacée citronnelle 14,00€

Mille – Feuilles aux quetsches pochées au thym serpolet
Crème glacée amande 14,00€

**« Menu Carola » 46€
(3 Plats)**

Amuse-Bouche

**Ceviche de bar, oignons rouges, coriandre fraîche
Sauce « Aji Amarillo » piment jaune aux saveurs fruitées**

ou

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de pêche de vigne au poivre « Shansho »

supplément 6 €

**Rumsteak d'agneau grillé à l'estragon du jardin
Ratatouille, dès de polenta frits, sauce à l'ail fermenté**

ou

La suggestion de poisson selon le marché

ou

Gambas « Black Tiger » grillées aux herbes

Risotto Carnaroli aux truffes d'automne

Crumble de parmesan

supplément 13€

**Mille – Feuilles aux quetsches pochées au thym serpolet
Crème glacée amande**

ou

Assiette de fromages

Baguette noix, raisin, cranberry

Mignardises

Aucun changement possible dans la composition des menus

Menu Découverte 68€ (4 Plats)

Amuse-Bouche

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de pêche de vigne au poivre « Shansho »

Tataki de thon (cru) à ma façon
Légumes, daikon cress, gomasio
sauce épicée

Pièce du boucher servie saignante
Fraicheur de légumes, sauce béarnaise
pétales de pommes de terre frites

Croustillant framboise
mousse au chocolat blanc
Crème glacée citronnelle

Mignardises

Forfait Vin proposé avec chaque Menu selon le nombre de Plats

Formule 3 verres de vins, 1/2l eau et 1 café compris 22,00 € par P.

Formule 4 verres de vins, 1/2l eau et 1 café compris 28,00 € par P.

Formule 5 verres de vins, 1/2l eau et 1 café compris 35,00 € par P.

Menu Gastronomique 79€ (6Plats)

Servi pour l'ensemble de la Table

Amuse Bouche

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de pêche de vigne au poivre « Shansho »

Tataki de thon (cru) à ma façon
Légumes, daikon cress, gomasio
sauce épicée

Gambas « Black Tiger » grillées aux herbes
Risotto Carnaroli aux truffes d'automne
Crumble de parmesan

Pièce du boucher servie saignante
Fraicheur de légumes, sauce béarnaise
pétales de pommes de terre frites

Brie de Meaux farci aux truffes d'automne

Croustillant framboise
mousse au chocolat blanc
Crème glacée citronnelle

Mignardises

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au diner.

Merci pour votre compréhension

Menu Gastronomique 79€ (6Plats)
Servi pour l'ensemble de la Table

« Veggie »

Amuse-Bouche

Carpaccio de tomates marmande à l'huile d'olive

Émietée de feta à la provençale

Salade de roquette

Wok de carottes, daikons, concombres

Sauce « Aji Amarillo » du Perou

(piment jaune aux saveurs fruitées)

Risotto « Carnaroli » au bouillon végétal

aux truffes d'automne, émulsion truffée

Crumble de parmesan

Ratatouille, dès de polenta frits

Tapenade aux olives pitchouline

Chips Basilic

Brie de Meaux farci aux truffes d'automne

Croustillant framboise

mousse au chocolat blanc

Crème glacée citronnelle

Mignardises

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au diner.

Merci pour votre compréhension