

PRÉLUDES SERVIS FROIDS

HUITRE, CÉLERI ET TRUFFE	26,00 €
• Raviole d’huitres légèrement pochées dans leur jus, brunoise de truffes et céleri boule, gelée tremblotante et feuille de céleri branche	
MORUE, POIREAU ET CHOUX	24,00 €
• Morue dessalée et pochée, poireau brûlé et gelée de choux vert, bavarois poireau et champignons sauvages au vinaigre	
POULARDE DE BRESSE, CÈPES ET VIN JAUNE	25,00 €
• Poitrine de poularde de Bresse farcie au foie gras, chaud froid au vin jaune, « tartare » de cèpes	

PRELUDES SERVIS CHAUDS

FOIE GRAS, ORGE PERLÉ ET NAVET MARTEAU	25,00 €
• Escalopes de foie gras de canard poêlées, risotto d’orge perlé, écume et jus de bière noire « la fouillotte » et navet marteau	
LANGOUSTINE, ARAIGNÉE DE MER ET VITELLOTTE	28,00 €
• Langoustine snackée, cromesquis d’araignée de mer, vitelotte en salade tiède, coulis et feuille de cresson	
ŒUF FERMIER, CHÈVRE FRAIS ET GIROLLES	23,00 €
• Œuf coulant, pain viking croustillant, émulsion de pomme de terre et chèvre frais des Vosges, girolles sautées et noisettes torréfiées	

CHAPITRE POISSONS

TRUITE, ESCARGOT ET FOIN	26,00 €
• Filet de truite de la Bresse poché, céleri farci escargot et morilles, purée de persil vert, écume et jus au vin de foin	
ROUGET GRONDIN, COCHON ET GIROLLES	25,00 €
• Civet de rouget grondin tombe, poitrine de cochon fermier confite et grillée, girolles sautées, oignons botte fondant et gnocchis de girolles	
HOMARD, ENDIVES ET CHATAÎGNE	49,00 €
• Homard breton rôti, tatin d’endive et châtaigne, jus tranché	

CHAPITRE VIANDES

BŒUF WAGYU, PERSIL RACINE ET CÈPES	52,00 €
• Tournedos de bœuf Wagyu, racine de persil rôtie, quartiers et jus aux cèpes, pousse d’épinard	
COLVERT, SALSIFIS ET GENIÈVRE	27,00 €
• Supreme de colvert saisi, salsifis en quatre façons, feuilles d’oignons et sauce au genièvre	
RIS DE VEAU, COURGE ET POMME	28,00 €
• Pomme de ris de veau braisée, courge confite et farcie pomme et pieds de veau, jus corsé safrané et Shi Také du pays panés	

**Toutes nos viandes sont d’origine française.

Excepté le Bœuf Wagyu : Bœuf noir australien descendant des célèbres Taureaux japonais qui donne la fameuse viande de Kobé.

Taxes et Service compris

MENU EMOTIONS GOURMANDES 49,00 €

Mise en bouche

Leckerlide foie gras de canard, poire au vin chaud

Ou

Saint Jacques juste snackées, réduction de clémentine et betteraves multiples

Poitrine de pigeonneau du colombier rôtie sur coffre, écrevisses, topinambour et quartiers de cèpes

Ou

Dos de cabillaud Skreï, risotto de sarrazin et anguille fumée, jus de viande corsé au citron

Le chariot de fromages affinés

Savarin au sirop d'absinthe et anis, insert mousse et sorbet cassis, surmonté de chantilly aux épices

VISION DU CHEF

"Ce menu est l'expression de la créativité du chef Thierry Longo, juste pour vous, vos envies, vos préférences, choisi selon la saison, le marché et la sélection de nos producteurs. Surprises, découvertes, émotions en sont les maîtres mots ... "

En 5 Séances – 56,00 €

En 7 Séances – 75,00 €

En 9 Séances – 92,00 €

Les menus en 7 et 9 séances sont servis par table entière, jusqu'à 21h30.

LES DESSERTS

LE CUBE CHOCOLAT

16,00 €

Entremets chocolat « Loma Sota Vento », mousse au caillé de brebis façon stracciatella, glace au grué de cacao

LA ROSACE EXOTIQUE

15,00 €

Rosace sablé breton, mangue en mirepoix, lamelles de coco candy au sucre et sorbet mangue-passion

LE HOHNECK

16,00 €

Le Hohneck aux agrumes en crémeux, sorbet citron caviar, parfait au citron vert et meringue

LA TRUFFE

18,00 €

La truffe mousseuse chocolat truffe noire, crémeux cacao

LE SOUFLÉ

18,00 €

Soufflé chaud à la vanille, Grand Marnier, financier orange et glace plombière