

*La saisonnalité joue un grand rôle dans la composition d'un plat, je vous invite donc à découvrir quelques nouvelles créations dans notre « menu carte » qui marquent la transition entre un hiver peu généreux, imbu de lui-même et un printemps précoce, ainsi que la possibilité d'apprécier notre table *autrement... végan...**

***Merci pour votre confiance...
Olivier Lapôte / Maître Cuisinier de France***

Julien Claude chef de cuisine...

**Menu carte : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 46 euros
Entrée 15 euros / Plat 25 euros / Fromage 8 euros / Dessert 10 euros
Menu enfant 12€**

- Œuf de poule heureuse cuit à 64°/ lentilles en ravigote/ émulsion aux herbes
ou
- Jambon macédoine « relooké »
ou
- Maquereau/ céleri/ atours de printemps
ou
- Aubergines en textures/ vinaigrette fenouil alpin/ noisettes torréfiées

- Pavé de truite du Heimbach/ fenouil rôti/ émulsion de tomates confites/ crumble Bargkass
ou
- Faux-filet lorrain servi rosé/ sauce aux cèpes/ déclinaison de carottes
ou
- Filet de canette/ chou-fleur en textures/ ail sauvage de nos talus
ou
- Poireaux fumés à chaud/ vinaigrette passion/ morilles

- Délice fraise et balsamique/ stracciatella de burrata/ sorbet fraise
ou
- Marbré vanille chocolat dans l'esprit d'un entremets/ croustillant praliné/ glace stracciatella
ou
- Parfait glacé vanille/ spéculoos/ noix de macadamia
(à commander en début de repas)
ou
- Douceur rhubarbe/ amandes/ sorbet rhubarbe
ou
- Nos glaces : vanille/ chocolat/ stracciatella & Nos sorbets : fraise/ rhubarbe
« turbinés minute »

*carte des allergènes sur demande ; **Viande : origine France