

*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 Lapôtre / 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

- *Asperges du moment/ pesto à l'ail des ours/ poudre d'olives noires*

- *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/ 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*