

Menu

35€

ENTRÉE

*pressé autour du pigeon, volaille et foie gras,
cromesquie s'abat et vinaigrette de jus de viande.*

PLAT

*Lieu jaune rôti à la citronnelle,
risotto safrané et émulsion au crémant d'Alsace.*

ou

*magret de canard au épices saté, crème de patate douce à la vanille,
printanière de légumes.*

DESSERT

Biscuit de Savoie et sa déclinaison à la fraises, framboises et verveine.

Menu

42€

AMUSE-BOUCHES

Éveil du palais (3sortes).

ENTRÉE

Salade de homard, vinaigrette façon bouillabaisse et condiments yuzu.

PLAT

Quasi de veau façon Rossini, pomme de terre confite aux aromates,
sauce bordelaise.

DESSERT

Pavlova à la crème mascarpone et vanille, fruits de saison en texture
gel verveine .

Menu

50€

AMUSE-BOUCHES

Escabeche de dorade façon mojito.

ENTRÉE

Tranche de foie gras nougatine, chutney de cerises et brioche maison.

PLAT

Boeuf Wellington, kassnepfla au fromage blanc et légumes glacés,
jus au truffes.

DESSERT

Jeux de texture autour du chocolat, pralin de maïs et
sorbet framboise.