

Ardoise du moment

Menu complet 16,50 €
Entrée + plat + dessert

Servi uniquement le midi
sauf le week-end et jours fériés

Menu des petits gourmands 14€

1 boisson + Plat
+ Dessert du moment

Menu Tour du monde

Réservation 48H à l'avance
VALABLE UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

5 services selon l'inspiration du Chef
Sans boisson : 62€
Avec 4 verres de vin dédiés : 89 €

Menu Saveur 28€

Hors boisson (entrée, plat, dessert ou fromages)

Cuisses de grenouilles aux herbes,
pommes de terre mousseuses

Pièce de bœuf au BBQ,
jus au poivre du Kerala,
légumes oubliés

Dessert au choix

Menu Voyage 35€

Hors boisson (entrée, plat, dessert) +6€ fromages

Œuf à 64°C, velouté des sous-bois,
truffes, foie gras de canard de Meuse

ou

Tataki de bœuf,
pesto cacahuètes sésames

Filets de caille façon Rossini,
réduction de vin chaud,
châtaignes en texture

ou

Risotto de Fregola Sarda safrané,
jus de coques, Saint-Jacques
en croûte de chorizo

Dessert au choix

Menu Découverte 46€

Hors boisson (entrée, plat, fromages, dessert)

Foie Gras de la ferme des Saturnins,
pommes confites au Gewurztraminer
Vendanges Tardives
(verre de vendange tardive + 5€)

ou

Gravlax de truite,
maracuja, cacao, jeunes pousses

Magret de canard de Meuse,
orange, miso, radicchio,
râpée de pommes de terre,
oignons doux confits, algue kombu

ou

Terre et Mer à basse température,
huîtres en deux façons,
mousseline au yuzu,
bouillon de jambon

Fromage et dessert au choix

TRAITEUR MARIAGE BAPTÊME
ET PRESTATION DE CHEF PRIVÉ À DOMICILE
Devis sur demande

La carte

ENTRÉES

ŒUF À 64°C 17 €
Velouté des sous-bois, truffes,
foie gras de canard de Meuse

TATAKI DE BŒUF 20 €
Pesto cacahuètes sésames

**FOIE GRAS DE LA FERME
DES SATURNINS** 21 €
Pommes confites au Gewurztraminer
Vendanges Tardives (verre de vendange
tardive + 5€)

GRAVLAX DE TRUITE 18 €
Maracuja, cacao, jeunes pousses

**CUISSES DE GRENOUILLES
AUX HERBES** 16 €
Pommes de terre mousseuses

PLATS

PIÈCE DE BŒUF AU BBQ 25 €
Jus au poivre du Kerala, légumes oubliés

FILETS DE CAILLE FAÇON ROSSINI 26 €
Réduction de vin chaud,
châtaignes en texture

MAGRET DE CANARD DE MEUSE 24 €
Orange, miso, radicchio, râpée de pommes
de terre, oignons doux confits,
algue kombu

**TERRE ET MER À BASSE
TEMPÉRATURE** 24 €
Huîtres en deux façons, mousseline
au yuzu, bouillon de jambon

**RISOTTO DE FREGOLA SARDA
SAFRANÉ** 27 €
Jus de coques, Saint-Jacques en croûte
de chorizo

DESSERTS

**PARFAIT GLACÉ AU MIEL
DU RUCHER DES CASTORS** 14 €
Kulfi Malai au safran du domaine
du Pierrier, pollen

TOUT CHOCOLAT GRAND CRU 13 €
Gavottes croustillantes

L'EXOTISME EN RAVIOLE 12 €
Coco, mangue, coriandre

1000 FEUILLES YUZU 13 €
Praliné, sésame

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS 6 €