

MENU PERCEPTION

2 plats	(entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert)	30 €
3 plats	(entrée + plat + dessert)	37 €
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert)	46 €

Boeuf	joue & queue de boeuf effilochées & prises en gelée haricots beurre <i>major</i> & haricots verts <i>cupidon</i> crème à l'huile d'olive & à l'anchois
ou	
Persil tubéreux	de la ferme Horrenberger, labellisé demeter poêlé au beurre demi-sel crème fouettée à la moutarde à l'ancienne raisins <i>muscat</i> & les menthes du jardin
ou	
Ris de veau de gorge (supplément + 7 €)	roulés au beurre noisette côtes & feuilles de blettes cuisinées à l'échalote crème à la moutarde à l'ancienne

Porcelet	poché & servi dans un bouillon au vin de Moselle les légumes de cuisson & haricots tarbais sauce façon gribiche & tagète agrume
ou	
Lieu jaune de ligne	en pavé, poêlé au beurre demi-sel céleri <i>branche / rave / girolles / pommes</i> jus de poisson légèrement crémé

Fromages & condiments (+9 €)	brie de Nangis au lait cru, griotte au vinaigre comté affiné en grotte, coulis poire williams bleu de la Marre, chutney mirabelle/graines de paradis
------------------------------------	--

Noix (15' de cuisson)	cerneaux entiers & concassés dans un cake garni d'un sorbet aux poires williams nougatine à la noisette & coulis orange / safran
ou	
Le merveilleux	les meringues jaunies masquées de crème fouettée enrobées de copeaux de chocolat noir poire <i>comtesse de Paris</i> infusée au miel/thym/curcuma crème glacée au chocolat noir <i>ébène</i> de chez Weiss

À LA CARTE

ENTRÉES

- Canard la tranche de foie gras poêlé
lentilles *corail* & pruneaux
croustillant à l'amande *grise* & bouquet d'oseilles
22 €/1 tranche 29 €/2 tranches
- Aubergines toutes les variétés du moment: ronde, tigrée, verte, oeuf...
cuites fondantes & grillées
condiment câpres / anchois / ail
19 €
- Escargots les *gros gris* de chez Quentin Haag à Thonville
en raviole, parfumée au pesto
toutes les courgettes : *ronde, jaune, verte...*
21 €
- Ris de veau roulés au beurre noisette
de gorge côtes & feuilles de blettes cuisinées à l'échalote
crème à la moutarde à l'ancienne
24 €

PLATS

- Merlu de ligne en pavé, cuit sur peau
céleri *branche / rave / girolles / pommes*
jus de poisson légèrement crème
31 €
- Tout légumes sur un risotto de haricots blancs à la coco
tous les légumes du moment
feuilles & fleurs du jardin
27 €
- Boeuf la noix d'entrecôte légèrement fumée
toutes les betteraves cuites en papillote
crème réduite & touche de framboise
32 €
- Agneau de la ferme Hottier à Neufchef
la noisette roulée au basilic
chou coeur de boeuf de Marieulles braisé
agastache & jus d'agneau corsé
30 €

À LA CARTE

FROMAGES

Fromages
& condiments

brie de Nangis au lait cru, griotte au vinaigre
comté affiné en grotte, coulis poire williams
bleu de la Marre, chutney mirabelle/graines de paradis
9 €

DESSERTS

Le merveilleux

les meringues jaunies masquées de crème fouettée
enrobées de copeaux de chocolat noir
poire *comtesse de Paris* infusée au miel/thym/curcuma
crème glacée au chocolat noir *ébène* de chez Weiss
12 €

Courge

variété *pomme d'or*
farciée d'une mousse panais / courge / vanille
sablé au blé noir & crème glacée à la noisette
12 €

Noix
(15' de cuisson)

cerneaux entiers & concassés dans un cake
garni d'un sorbet aux poires williams
nougatine à la noisette & coulis orange / safran
12 €

Figues

violettes de Solliès, raidies au four
gorgées d'un coulis au caramel beurre salé
lait au pralin & crème glacée au café
12 €

Pomme *akane*
(10' de cuisson)

des Vergers de Cousances, cuite au four
entourée d'une crème à l'amande
cœur de chocolat noir & crème glacée au romarin
12 €

MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Volaille

le filet juste tranché & grillé
spatzles faits maison & mitonnée de légumes

Crème glacée

les parfums du moment
brisures de meringues & chantilly

action d'exprimer,
de traduire quelque chose,
sans que la notion de communication
soit essentielle...

Menu expression 64

Accord mets/vin +25

Aubergines	toutes les variétés du moment : ronde, tigrée, verte, oeuf... cuites fondantes condiment câpres & anchois <i>Moselle, AOC</i> 4 éléments, <i>Domaine Oury-Schreiber, 2018</i>
Chipirons	ou petits encornets, juste saisis toutes les courgettes du moment touche d'olive noire & basilics <i>Muscadet-de-Sèvre-et-Maine, AOC</i> <i>Les Dabinières, Bonnet-Huteau, 2018</i>
Foie gras	l'escalope de foie gras de canard poêlée lentilles <i>corail</i> & pruneaux croustillant à l'amande <i>grise</i> & oseille
Canette	la poitrine légèrement fumée betteraves colorées cuites en papillote crème réduite & touche de framboise <i>Marcillac, AOC</i> <i>Domaine de la Carolie, 2017</i>
Fromages & condiments	brie de Nangis au lait cru, griotte au vinaigre comté affiné en grotte, coulis poire williams bleu de la Marre, mirabelle/graines de paradis <i>Languedoc, AOC</i> <i>Virgile, Domaine Virgile Joly, 2015</i>
Figues	<i>violettes de Solliès</i> , raidies au four gorgées d'un coulis au caramel beurre salé lait au pralin & crème glacée au café <i>Rivesaltes ambré, Vin doux naturel</i> <i>Domaine Fontanel, 2008</i>