

MENU PERCEPTION

2 plats	(entrée + plat ou plat + dessert)	27 €
3 plats	(entrée + plat + dessert)	33 €
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert)	40 €

Agneau	l'épaule confite entière & effilochée tous les choux : <i>fleur, romanesco, brocolis...</i> crème fouettée au citron confit
ou	
Thon blanc	le filet mariné au mirin & grillé carottes colorées cuites en papillote touche de gingembre
ou	
Ris de veau (supplément + 5€)	raidis à l'olive noire haricots cocos & tuile au vieux pain tous les basilics : <i>sacré, pourpre, lemon...</i>

Canard	la poitrine grillée sur peau toutes les cucurbitacées d'ici : <i>jaunes, vertes, rondes...</i> lait de soja au miso d'orge
ou	
Cabillaud	<i>du grand nord</i> , en pavé cuit sur peau oignons nouveaux de la ferme de Domangeville sauce rouille & parfum d'anisés du jardin

Fromages & condiments (+7 €)	chèvre frais de Bacourt, brisures de pain/cumin tomme de Vergaville, <i>balsamique star</i> de figues munster fermier, chutney aux mirabelles
------------------------------------	---

Chocolat noir	<i>ébène</i> , sur un sablé comme une tartelette crumble au cacao & coulis menthes du jardin crème glacée au lait entier & vanille
ou	
Cerises	cuites, parfumées au vin rouge biscuit génoise au cacao crème prise au kirsch & sorbet citron/gentiane

À LA 12

6, pl. de la République

57590 Delme

03 87 01 30 18

À LA CARTE

ENTRÉES

- Escargots de chez Quentin, en ravioles
roquette & pousses de haricots *mungo*
beurre d'ail & bouillon au soja
18 €
- Canard la tranche de foie gras poêlé
concombre & agastache
freekeh ou blé vert fumé
20 €/1 tranche 26 €/2 tranches
- Agneau l'épaule confite entière & effilochée
tous les choux : *fleur, romanesco, brocolis...*
crème fouettée au citron confit
17 €

PLATS

- Lieu en pavé, snacké à la plancha
oignons nouveaux de la ferme de Domangeville
sauce rouille & parfum d'anisés du jardin
27 €
- Tout légumes *orge perlée* cuisiné comme un risotto
légumes de saison: poireau, chou rave, chou pointu...
fleurs & herbes du jardin
26 €
- Veau la tranche de carré grillée
blettes de pays cuisinées à l'échalote
condiment grenobloise : câpres/citron/persil
31 €
- Boeuf les fines tranches choisies dans le paleron & snackées
jeunes navets & feuilles de baselle
crème au beurre noisette
28 €

Les plats évoluent régulièrement,
ceux-ci sont donnés à titre d'exemple

À LA CARTE

FROMAGES

Fromages
& condiments
(+8 €)

chèvre frais de Bacourt, brisures de pain/cumin
tomme de Vergaville, *balsamique star* de figues
munster fermier, chutney aux mirabelles

DESSERTS

Comme un merveilleux

les meringues jaunes soudées à la crème chantilly
enrobées de copeaux de chocolat noir
abricots à l'huile d'amande & crème glacée rhum/raisin
10 €

Rhubarbe

pochée au sirop
crème aux oeufs & à la vanille
voile de caramel & crème glacée au poivre des cîmes
11 €

Cerises

cuites, parfumées au vin rouge
biscuit génoise au cacao
crème prise au kirsch & sorbet estragon
10 €

Fraises
d'Autreville-sur-Moselle

les fruits frais dans une coque de meringue
sorbet fruits rouges & coulis myrtille
baie des *bataks* moulue
11 €

MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Boeuf

en fines tranches, juste grillées
spatzles & carottes fondantes

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 60

Accord mets/vin +25

Abats	terrines de langue & joue de porc aux oeufs, crème & persil quinoa & fenouil de pays, Côtes de Toul, AOC Aubin, Domaine Laroppe, 2015
Escargots	de chez Quentin, en ravioles roquette & pousses de haricots <i>mungo</i> beurre d'ail & bouillon au soja
Foie gras	de canard poêlé concombre & agastache <i>freekeh</i> ou blé vert fumé Alsace Riesling Vendanges tardives, AOC Domaine Ginglinger-Fix, 2015
Veau	la tranche de carré grillée blettes de pays cuisinées à l'échalote condiment grenobloise : câpres/citron/persil Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, AOC Dartois, 2016
Fromages & condiments	chèvre de Bacourt, brisures de pain/cumin tomme d'ici, <i>balsamique star</i> de figues fromage fleur de sureau/chutney mirabelles Valençay, AOC Claux Delorme, 2016
Nectarines	plates & cueillies à maturité nougatine & biscuit aux noix de pécan sorbet aux fruits de la passion Maury vin doux naturel, AOC Domaine Fontanel, 2014

Ce menu est proposé uniquement les weekends.

Les plats évoluent régulièrement,

ceux-ci sont donnés à titre d'exemple