

MENU PERCEPTION

2 plats	(entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert)	29 €
3 plats	(entrée + plat + dessert)	36 €
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert)	45 €

Encornet	farci & grillé à la plancha poireau à la vinaigrette condimentée d'anchois olive noire & tuile au vieux pain
ou	
Panais	la racine fondante, poêlée au beurre demi-sel croûte de noisettes grillées crosnes en pickles & lait réduit
ou	
Saint Jacques (supplément + 7€)	<i>des côtes françaises</i> , grillées à la plancha pois cassés, chanterelles & combawa crème parfumée au jambon fumé

Poulette <i>cou noir</i> label rouge de Moselle	la cuisse désossée & grillée au maigre céleri rave de la ferme Horrenberger réduction de Maury, Porto & truffes
ou	
Merlu de ligne	en pavé, grillé sur peau navets <i>de Nancy</i> & <i>boule d'or</i> bisque de langoustines & touche de gingembre

Fromages & condiments (+9 €)	brie de chez Dongé, brisures de pain au cumin tomme de Vergaville, chutney figues/betterave bleu de la Marre, myrtilles & poivre du Sichuan
------------------------------------	---

Pomme <i>chanteclair</i> (10' de cuisson)	des Vergers de Cousancelles, cuite au four entourée d'une crème à l'amande entière chocolat noir & crème glacée au romarin
ou	
Comme un tiramisu	crème légère mascarpone / châtaigne gelée au rhum d'ici & crème de marrons biscuit imbibé de café & tuile dentelle

À LA CARTE

ENTRÉES

Canard la tranche de foie gras poêlé
pulpe de grenade & orge perlée
oignons cébette & claytone de cuba
21 €/1 tranche 26 €/2 tranches

Escargots de chez Quentin Haag, roulés au beurre demi sel
pommes de terre *grenailles*
crème aux épices « poulet rôti »
21 €

Saint Jacques *des côtes françaises*, grillées à la plancha
pois cassés, chanterelles & combawa
crème parfumée au jambon fumé
24 €

PLATS

Lotte la queue poêlée au beurre demi-sel
cima di rapa ou brocolis rave
fumet de poisson légèrement crémé
31 €

Tout légumes quinoa coloré étuvé au bouillon d'ail
tous les légumes du moment :
panais, navets *boule d'or*, topinambours...
27 €

Boeuf la tranche de filet rôtie
tous les légumes racines du moment
jus aux truffes & au Maury
30 €

Veau le carré désossé & grillé
carottes labellisées Demeter cuites en papillote
crème au *ras-el-hanout du roy* & citron
29 €

À LA CARTE

FROMAGES

Fromages
& condiments

brie de chez Dongé, brisures de pain au cumin
tomme de Vergaville, chutney figues/betterave
bleu de la Marre, myrtilles & poivre du Sichuan
9 €

DESSERTS

Le merveilleux

les meringues jaunies soudées à la crème fouettée
enrobées de copeaux de chocolat noir *ébène*
poires *Pierre Corneille* cuites au vin rouge
12 €

Pomme *chanteclair*
(10' de cuisson)

des Vergers de Cousances, cuites au four
entourées d'une crème à l'amande entière
chocolat noir & crème glacée au romarin
12 €

Kasha

mousse légère au sarrasin grillé & à la vanille
recouverte de tranches d'oranges
crème glacée à la vanille & cardamome *verte*
12 €

Comme un tiramisu

crème légère mascarpone / châtaigne
gelée au rhum d'ici & crème de marrons
biscuit imbibé de café & tuile dentelle
12 €

MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Volaille

le filet juste poché & tranché
spätzles faits maison & légumes du moment

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...

Panais	<p>la racine fondante, poêlée au beurre croûte de noisettes grillées crosnes en pickles & lait réduit <i>Alsace Auxerrois, AOC</i> <i>Domaine Ginglinger-fix, 2018</i></p>	<p>Menu expression 64 Accord mets/vin +25</p>
Saint Jacques	<p><i>des côtes françaises</i>, grillées à la plancha pois cassés, chanterelles & combawa crème parfumée au jambon fumé <i>Moselle Pinot gris, AOC</i> <i>Vallis, Domaine Maujard, 2017</i></p>	
Canard	<p>la tranche de foie gras poêlé pulpe de grenade & orge perlée oignons cébette & claytone de cuba</p>	
Boeuf	<p>la tranche de filet rôtie tous les légumes racines du moment jus aux truffes & au Maury <i>Madiran, AOC</i> <i>Domaine Labranche Laffont, 2015</i></p>	
Fromages & condiments	<p>brie de chez Dongé, brisures de pain/cumin tomme de Vergaville, chutney aux figues bleu de la Marre, myrtilles/poivre du Sichuan <i>Languedoc, AOC</i> <i>Virgile, Domaine Virgile Joly, 2015</i></p>	
Kasha	<p>mousse légère au sarrasin grillé recouverte de tranches d'oranges crème glacée vanille & cardamome <i>verte</i> <i>Même pas en rêve, VDF</i> <i>Clos des Roques</i></p>	

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