

## MENU PERCEPTION

2 plats	(entrée + plat <b>ou</b> plat + dessert)	28 €
3 plats	(entrée + plat + dessert)	35 €
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert)	43 €

Thon Albacore  
le filet grillé, mariné au mirin  
poireaux *violet de Saint Victor*, gorgés de vinaigrette  
tuile au vieux pain

ou  
Oeuf poché  
des cocottes vertes à Vrémy, croûté de graines  
lentillons de champagne condimentés au gingembre  
salades d'hiver : *friseline, carmine, pissenlit, roquette*

ou  
Saint-Jacques  
(supplément + 6€)  
les noix juste grillées  
carottes de pays cuites en papillote  
le jus des bardes & touche de combawa

Canard  
la poitrine, rôtie sur la graisse  
petites betteraves d'hiver  
touche de poivre *andaliman*

ou  
Merlu de ligne  
en pavé, grillé sur peau  
scorsonères étuvés & touche de tahin  
fumet de poisson légèrement crémé

Fromages  
& condiments  
(+8 €)  
camembert au lait cru, *montmorency* au vinaigre  
tomme de Vergaville, chutney figues/pommes  
munster fermier, brisures de pain au cumin

Comme un merveilleux  
les meringues jaunes soudées à la crème fouettée  
enrobées de copeaux de chocolat noir *ébène*  
poire pochée au *muscovado* & sorbet poire

ou  
Pomme  
(10' de cuisson)  
des vergers de Cousances, entière & cuite au four  
coeur au chocolat noir & crème à l'amande  
crème glacée cannelle/orange

## À LA CARTE

### ENTRÉES

Canard  
la tranche de foie gras poêlé  
pulpe de coings sauvages du Saulnois  
lassi & roquette d'hiver  
21 €/1 tranche      26 €/2 tranches

Escargots  
de chez Quentin, en ravioles  
roquette tombée & germes de soja d'ici  
beurre d'ail & bouillon acidulé  
20 €

Céleri rave  
cuit en papillote  
oeufs de plein air brouillés  
brisures de truffe noire *Mélanosporum*  
24 €

Saint-Jacques  
les noix juste grillées  
carottes de pays cuites en papillote  
le jus des bardes & touche de combawa  
22 €

### PLATS

Saint Pierre  
les aiguillettes poêlées au beurre demi-sel  
scorsonères étuvés & touche de tahin  
fumet de poisson légèrement crémé  
31 €

Tout légumes  
*lentillons de champagne* cuisinés comme un risotto  
céleri rave, betteraves, panais, salsifis..  
lait de soja au miso d'orge  
27 €

Veau  
le carré désossé & grillé  
panais de pleine terre cuits au lait entier  
vinaigre de citron *calamansi*  
29 €

Boeuf  
les fines tranches taillées dans l'entrecôte  
topinambours poêlés & chou kale  
touche de raifort & sauce aux cèpes secs  
32 €

La carte évolue régulièrement,  
celle-ci est donnée à titre  
d'exemple

## À LA CARTE

### FROMAGES

Fromages  
& condiments  
camembert au lait cru, *montmorency* au vinaigre  
tomme de Vergaville, chutney figues/pommes  
munster fermier, brisures de pain  
8 €

### DESSERTS

Comme un merveilleux  
les meringues jaunes soudées à la crème fouettée  
enrobées de copeaux de chocolat noir *ébène*  
poire pochée au *muscovado* & sorbet poire  
12 €

Pomme  
(10' de cuisson)  
des vergers de Cousances, entière & cuite au four  
coeur au chocolat noir & crème à l'amande  
crème glacée cannelle/orange  
11 €

Le Babirabelle  
savarin de chez nous  
gonflé à l'eau-de-vie de mirabelle  
crème fouettée à la *ruta chalapensis*  
12 €

Meringue  
la coque à briser  
garnie d'agrumes : orange, pamplemousse, pomelos..  
sorbet aux fruits de la passion & baie de *Sil Timur*  
12 €

Mangue  
cueillie à maturité  
crème prise parfumée à la vanille & au rhum d'ici  
sablé au beurre & coulis caramel  
13 €

### MENU ENFANT

Volaille  
le filet, grillé & tranché  
spatzles faits maison & légumes d'hiver

Crème glacée  
les parfums du moment  
brisures de meringues & chantilly

Prix nets - service compris

## AU JOUR LE JOUR,

Jus de fruits frais      4 €  
Cocktail, long drink      5 €

### D'ICI,

Rosé floral      4,8 €  
Vin de pissenlit      4,6 €  
Whisky Saint Patrick      5,5 €  
Pastibel      4 €  
Pils BHR - pression      3,6 €  
Dark lager BHR - bouteille      5 €  
Jus de fruits artisanaux      3,2 €



Restaurant  
Hôtel

[ala12.fr](http://ala12.fr)

La carte évolue régulièrement,  
celle-ci est donnée à titre  
d'exemple

CARTE