

MENU PERCEPTION

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

Encornets	marinés aux poivrons rouges & piment poireaux de Tincry 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 : <i>pissenlit, friseline, carmine</i>
ou	
Saint-Jacques (supplément + 6€)	les noix roulées au beurre carottes de pays cuites en papillote réduction d'orange & touche de combawa

Canard	la poitrine rôtie sur la graisse rutabagas étuvés au Miel de Dalhain touche de poivre <i>andaliman</i>
--------	--

ou	
Turbot sauvage	en filet, poêlé au beurre demi-sel salsifis, radis noir & touche de tahin traditionnel fumet de poisson

Fromages & condiments (+8 €)	chèvre cendré, <i>cerises de montmorency</i> au vinaigre tomme <i>Bargkass</i> au lait entier, chutney figues/pommes munster fermier, brisures de pain au cumin
------------------------------	---

Mangue	cueillie à maturité crème prise parfumée à la vanille et au rhum sablé au beurre & coulis caramel
--------	---

ou	
Noix	tartelette sablée aux noix caramel au beurre demi-sel crème au café & tuile au chocolat noir <i>orio</i>

À LA CARTE

ENTRÉES

Canard	la tranche de foie gras poêlé pulpe de coings sauvages du Saulnois lassi & rau ram d'hiver 21 €/1 tranche 26 €/2 tranches
Saint-Jacques	les noix roulées au beurre carottes de pays cuites en papillote réduction d'orange & touche de combawa 20 €

Escargots	de chez Quentin, en ravioles roquette tombée & germes de soja d'ici beurre d'ail & bouillon acidulé 19 €
-----------	---

PLATS

Rouget	en filet, grillé sur peau salsifis, radis noir & touche de tahin fumet de poisson légèrement crémé 31 €
--------	--

Tout légumes	<i>lentillons de champagne</i> cuisinés comme un risotto céleri <i>rave</i> , radis <i>noir</i> , panais, salsifis... lait de soja au miso d'orge 27 €
--------------	---

Boeuf	les fines tranches juste snackées panais de pleine terre cuits au lait entier touche de raifort & sauce aux cèpes secs 30 €
-------	--

Porc fermier	le carré désossé & grillé topinambours & oignons doux poêlés vinaigre de citron <i>calamansi</i> 28 €
--------------	--

À LA CARTE

FROMAGES

Fromages & condiments	chèvre cendré, <i>cerises de montmorency</i> au vinaigre tomme <i>Bargkass</i> au lait entier, chutney figues/pommes munster fermier, brisures de pain 8 €
-----------------------	---

DESSERTS

Comme un merveilleux	les meringues jaunes soudées à la crème chantilly enrobées de copeaux de chocolat noir <i>ébène</i> poire pochée au <i>muscovado</i> & crème glacée cannelle 12 €
----------------------	--

Pomme (10' de cuisson)	des vergers de Cousancelles, entière & cuite au four entourée d'une crème à l'amande crème glacée au romarin 11 €
------------------------	--

Noix	tartelette sablée aux noix de pays caramel au beurre demi-sel crème au café & tuile au chocolat noir 11 €
------	--

Meringue	la coque à briser garnie d'agrumes : orange, pamplemousse, pomelos... sorbet aux fruits de la passion 11 €
----------	---

MENU ENFANT

Volaille	menu à 2 plats 14 €
	le filet grillé & tranché spatzles faits maison & légumes d'hiver

Crème glacée	les parfums du moment brisures de meringues & chantilly
--------------	---

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

Les plats évoluent
régulièrement, ceux-ci sont
donnés à titre indicatif

CARTE