

MENU PERCEPTION

2 plats	(entrée + plat ou plat + dessert)	28 €
3 plats	(entrée + plat + dessert)	35 €
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert)	40 €

Aubergines	de Tincry, la production de Sylvie <i>japanese pickling</i> & noire grillées touche d'anchois & fleurs de bourrache
ou	
Porc fermier	comme une terrine joues & langues de porc aux oeufs, crème & persil poireaux <i>baguette</i> & vinaigrette fumée
ou	
Canard (supplément + 6€)	la tranche de foie gras poêlé pommes <i>akane</i> parfumées au bissap cresson de para & giroilles

Boeuf	de l'élevage Noël à Mars-la-Tour, grillé les légumes d'automne : radis, navets, céleri... crème aux cèpes secs
ou	
Merlu de ligne	le pavé, grillé sur peau potimarron poêlés & graines de courges fumet de poisson légèrement crémé

Fromages & condiments (+8 €)	chèvre de Bacourt, brisures de pain/cumin tomme de Vergaville, <i>balsamique star</i> de figues munster fermier, chutney aux mirabelles
------------------------------------	---

Quetsches de pays	mijotées au vin rouge/cassis biscuit génoise au cacao & crème prise au kirch sorbet estragon
ou	
Comme un merveilleux	les meringues jaunes soudées à la crème chantilly enrobées de copeaux de chocolat noir crème glacée yaourt/citron

À LA CARTE

ENTRÉES

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

Canard la tranche de foie gras poêlé
pommes *akane* parfumées au bissap
cresson de para & girolles
20 €/1 tranche 26 €/2 tranches

Agneau l'épaule confite entière & effilochée
tous les choux : *romanesco*, *fleur*, *brocolis*...
crème légère au citron confit
18 €

PLATS

Turbot sauvage le filet poêlé au beurre demi-sel
toutes les cucurbitacés : vertes, jaunes, pâtissons...
sauce rouille & parfums de basilics
31 €

Tout légumes les *cocos blancs* cuisinés comme un risotto
tous les légumes du moment: choux, carottes, navets..
fleurs & herbes du jardin
26 €

Veau le carré désossé & grillé
salsifis étuvés au beurre demi-sel
ventrèche de porc fermière fumée
28 €

Canard la poitrine rôtie sur peau
panais de pleine terre & les premières racines
lait de soja au miso d'orge
27 €

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

Céleri rave

en crème légère
tuile dentelle & livèche ciselée
poire pochée au sucre muscovado
10 €

Comme un merveilleux

les meringues jaunes soudées à la crème chantilly
enrobées de copeaux de chocolat noir
nectavigne à l'amande & crème glacée yaourt/citron
10 €

Mirabelles

crues & cuites dans une coque de meringue
mirabelles farcies
crème glacée au poivre des cimes
11 €

Quetsches de pays

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

Aubergines	de Tincry, la production de Sylvie <i>japanese pickling</i> & <i>noire</i> grillées touche d'anchois & fleurs de bourrache Côtes de Duras, AOC La Pie Colette, Mouthes-le-Bihan, 2015
Agneau	l'épaule confite entière & effilochée tous les choux ; fleur, brocolis.. crème légère au citron confit
Foie gras	de canard poêlé pomme <i>akane</i> parfumées au bissap cresson de para & giroilles Alsace Pinot gris, AOC DéliKtess, Domaine Kientz, 2015
Veau	le carré désossé & grillé chou pointu poêlé au beurre demi-sel ventrèche de porc fermière fumée Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, AOC Dartois, 2016
Fromages & condiments	chèvre de Bacourt, vinaigre de prune tomme au genièvre, chutney figue/pomme munster fermier, brisures de pain/cumin Valençay, AOC Claux Delorme, 2016
Figues noires	de Solliès, cuites au four gorgées d'un coulis au caramel beurre salé noisettes & glace à la confiture de lait Maury Vin doux Naturel, AOC Domaine Fontanel

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