

PERCEPTION

menu à 2 plats 25 €

menu à 3 plats 32 €

fromages & condiments +8 €

Maquereau

de ligne étuvé
pommes de terre façon raspet au *Gris de Vic*
jus mousseux au laurier et roquette poivrée

ou

Céleri rave

cuit aux anisés en croulé de sel
tuile de pain brûlé au levain
vinaigrette agastache/gingembre

Pintade

la cuisse rosé et la peau bien grillée
jus perlé à l'amande
kasha et pomme granny

ou

Porc fermier

la pluma rôtie à l'oignon doux
endives de pleine terre
vinaigre réduit

Fromages
& condiments
+8 €

comté 12 mois et noix verte
tomme de Gorze et râpée de daïkon
chèvre de chez Bettina, brisure de pain poivré

Poire comice

farci à la crème d'amande
réduction de muscovado
crème glacé raisin et rhum brun

ou

Chocolat noir

en crémeux entre deux croustillants noisette
toutes nos menthes du jardin
crème glacée à la fève de Tonka

EXPRESSION

menu à 7 plats 60 €
mets & vins +24 €

Perche

à l'unilatérale, au parfum ail des ours
coco fondant
vinaigrette au jus de viande
AOC Languedoc, Les butineuses
Domaine Saint Daumaury, 2013

Canard

la tranche de foie gras bien grillée & fleur de sel
confit de coing sauvage
vinaigre de bière réduit
AOC Languedoc, Les butineuses
Domaine Saint Daumaury, 2013

Potiron

poêlé au beurre
chrysanthèmes en salade
le déglçage parfumé à l'aubépine

Agneau

la pièce choisie dans la longe
sarrasin grillé
edamame au beurre
AOC Languedoc, Les butineuses
Domaine Saint Daumaury, 2013

Fromages & condiments

comté 12 mois et noix verte
tomme de Gorze et râpée de daikon
chèvre de chez Bettina, brisure de pain poivré
AOC Languedoc, Les butineuses
Domaine Saint Daumaury, 2013

Poire comice

farcié à la crème d'amande
réduction de muscovado
crème glacé raisin et rhum brun

Chocolat noir

en crémeux entre deux croustillants noisette
toutes nos menthes du jardin
crème glacée à la fève de Tonka
AOC Languedoc, Les butineuses
Domaine Saint Daumaury, 2013

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

ENTRÉES

Chipirons	19 € raidi au jus de langoustine courgette zephir ramollie au sel basilic sacré
Maquereau	18 € de ligne étuvé pommes de terre façon raspet au <i>Gris de Vic</i> jus mousseux au laurier et roquette poivrée
Céleri rave	18 € cuit aux anisés en croustade de sel Tuile de pain brûlé au levain vinaigrette agastache/gingembre

PLATS

Araignée de boeuf	24 € les fines tranches, tourne et retourne consommée de boeuf beurré blettes à l'échalote
Porc fermier	22 € la pluma rôtie à l'oignon doux endives de pleine terre braisée vinaigre réduit
Agneau de Fremery	26 € le carré 3 côtes rôti entier ail nouveau en papillote et radis tomates steak écrasées tiédies
Ris de veau	28 € en pomme, poêlée au beurre demi sel pommes de terre sarladaise grillé jus de déglacage parfumé à l'ail des ours

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

FROMAGES

Fromages &
condiments

8 €
comté 12 mois et noix verte de la Saint Jean
tomme de Gorze et râpée de daikon
chèvre de chez Bettina et brisure de pain poivré

DESSERTS

Mirabelle
& meringue

9 €
la coque à briser
garnie de mirabelle de Tincry
crème glacée à l'amande

Baba

10 €
classique, imbibé de rhum brun
chantilly à la vanille
raisins muscat flétris à la lipia

Pêche de vigne

10 €
pochée aux feuilles de cola
croustillant aux fruits secs
sorbet aux fruits rouges

Miel
& agrumes

8 €
parfait au miel et gran marnier
pulpe de pomelo, orange sanguine, pamplemousse,...
Feuille de nougatine au beurre

