

2 plats	(entrée + plat ou plat + dessert)	27 €
3 plats	(entrée + plat + dessert)	34 €
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert)	40 €

MENU PERCEPTION

Saint-Jacques
(supplément +7€)

ou

Pressé

ou

Topinambours

la noix juste grillée
palet de courge *butternut* fondant
crème aux cèpes secs d'ici & tuile de vieux pain

de joue & paleron de boeuf
endive pochée au safran de Lorraine
crème à l'ail des ours millésime 2017

en soupe, légèrement crémée
jeunes épinards juste flétris
ventrèche fermière & huile de truffe

Boeuf

ou

Chipirons

l'onglet poêlé à l'échalote
radis noir de chez Sylvie, à Tincry
crème à l'estragon & feuilles de moutarde

ou petits encornets, grillés à la plancha
jeune navets de la famille Langard
jus de poisson façon bouillabaisse

Fromages
& condiments
(+6 €)

chèvre frais de Bacourt, cerises *aigrettes*
jeune tome de Vergaville, coulis de figues
langres au lait cru, pain frit au cumin

Comme un
merveilleux

ou

Ananas

les meringues jaunies soudées à la crème fleurette
enrobées de copeaux de chocolat
poires au vin & épices de Noël

en fines tranches, marinées au sucre muscovado
crème prise parfumée de coco, rhum & vanille
coulis caramel beurre salé

À LA CARTE

ENTRÉES

Tourteau	les ravioles farcis, façonnés à la main soja d'ici & lentillons de champagne bouillon de légumes acidulés 16 €
Canard	la tranche de foie gras poêlé petit pois cassés & pépins de grenade lassi & huile fumée 18 €/1 tranche 24 €/2 tranches
Saint-Jacques	la noix juste grillée palet de courge <i>butternut</i> fondant crème aux cèpes secs d'ici & tuile de vieux pain 20 €

PLATS

Eglefin	de ligne, le pavé snacké à la plancha les derniers fenouils & pulpe de citron crevettes grises de la mer du Nord 27 €
Tout légumes	<i>lentillons de champagne</i> cuisinés comme un risotto légumes du moment: chou <i>pointu</i> , céleri, radis blanc... lait de soja au miso de riz 26 €
Veau	la pièce tranchée dans le carré céleri rave d'ici cuit en papillote touche de raifort d'Alsace 27 €
Canette	la poitrine rôtie sur peau carottes <i>arc-en-ciel</i> de Sylvie étuvées à l'anis jus d'orange réduit & miso de riz 28 €

À LA CARTE

FROMAGES

Fromages
& condiments

chèvre frais de Bacourt, cerises *aigrettes*
jeune tome de Vergaville, coulis de figues
langres au lait cru, pain frit au cumin
8 €

DESSERTS

Pomme
(10' de cuisson)

chaude, entourée d'une crème d'amande
farci de chocolat noir *ébène*
crème glacée yaourt/cardamome verte
10 €

Kasha

sous un voile d'oranges confites
crème au sarrasin & à la vanille
petit sablé
10 €

Comme un merveilleux

les meringues jaunies soudées à la crème fleurette
enrobées de copeaux de chocolat
poires au vin & épices de Noël
10 €

Noix

tartelette aux noix de pays
caramel au beurre demi-sel
crème légère au café
10 €

MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Porc fermier

la tranche de rôti
spatzles & carottes fondantes

Crème glacée

les parfums du moment
brisures de meringues & chantilly

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

MENU EXPRESSION

action d'exprimer,
de traduire quelque chose,
sans que la notion de communication
soit essentielle...

Menu expression 60
Accord mets/vin +25

Tourteau	les ravioles farcis, façonnés à la main soja d'ici & lentillons de champagne bouillon de légumes acidulés Cour-Cheverny, AOC Domaine Daridan, 2015
Saint-Jacques	la noix juste grillée palet de courge <i>butternut</i> fondant crème aux cèpes secs & tuile au vieux pain
Canard	la tranche de foie gras poêlé petits pois cassés & pépins de grenade lassi & huile fumée Alsace Auxerrois, AOC K, Domaine Kientzler, 2015
Veau	la pièce tranchée dans le carré céleri rave d'ici cuit en papillote touche de raifort d'Alsace Bergerac rouge, AOC Domaine de l'Ancienne Cure, 2016
Fromages & condiments	chèvre frais de Bacourt, cerises <i>aigrettes</i> jeune tome de Vergaville, coulis de figues munster fermier, pain frit au cumin Saint Chinian blanc, AOC Althéa, Mas de Cynanque, 2014
Pomme	chaude, entourée d'une crème d'amande farciée de chocolat noir ébène crème glacée yaourt/cardamome verte Ardèche, IGP Viognier, Vendanges d'octobre, 2015

Ce menu est proposé uniquement les weekends.
Les plats évoluent régulièrement,
ceux-ci sont donnés à titre d'exemple