

2 plats	(entrée + plat ou plat + dessert)	27 €
3 plats	(entrée + plat + dessert)	33 €
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert)	40 €

MENU PERCEPTION

Saint-Jacques
(supplément +7€)

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

ou

Encornet

farci & grillé
endive pochée au safran de Lorraine
crème à l'ail des ours millésime 2017

ou

Topinambours

en soupe, légèrement crémée
jeunes épinards juste flétris
crème fouettée à l'huile de truffe

Boeuf

fines tranches grillées & relevées de moutarde
radis noirs de chez Sylvie étuvés
beurre monté à l'estragon

ou

Dorade

la grise, snackée côté peau
chou *atlas* étuvé & *petsai* cru
jus de poisson façon bouillabaisse

Fromages
& condiments
(+7 €)

chèvre de Bacourt demi-sec, cerises *aigrettes*
tome parfumée au genièvre, confit de figues
langres au lait cru, pain frit au cumin

Kasha

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

ou

Ananas

en fines tranches, marinées au sucre muscovado
crème prise parfumée de coco & vanille
crème glacée rhum *diplomatico*/raisins

À LA 12

6, pl. de la République

57590 Delme

03 87 01 30 18

À LA CARTE

ENTRÉES

- Tourteau les ravioles farcis, façonnés à la main
pousses de haricots *mungo* de Dieuze
bisque légèrement crémée
16 €
- Canard la tranche de foie gras poêlé
clémentines & lassi à la cannelle
bouquet de roquette d'hiver
18 €/1 tranche 24 €/2 tranches
- Saint-Jacques la noix juste grillée
palet de courge *butternut* fondant
crème aux cèpes secs d'ici & tuile de vieux pain
20 €

PLATS

- Dorade la grise, snackée sur peau
chou *atlas* étuvé & *petsai* cru
jus de poisson façon bouillabaisse
27 €
- Tout légumes riz *carnaroli* cuisiné au safran de Lorraine
légumes du moment: navets, chou rave & de Bruxelles..
copeau de vieille tome de Vergaville
26 €
- Agneau la cervelle panée & poêlée
céleri rave cuit en papillote
crème au beurre noisette & condiments *grenobloise*
30 €
- Canette la poitrine grillée sur peau
les racines du moment: radis *green meat*, *red meat*
touche de vinaigre de framboise
28 €

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

À LA CARTE

FROMAGES

Fromages
& condiments

chèvre de Bacourt demi-sec, cerises *aigrettes*
tome parfumée au genièvre, confit de figues
langres au lait cru, pain frit au cumin
8 €

DESSERTS

Pomme
(10' de cuisson)

chaude, entourée d'une crème d'amande
farciée d'une sauce au chocolat noir *oricaò*
crème glacée yaourt/gingembre
10 €

Comme un merveilleux

les meringues jaunes soudées à la crème chantilly
enrobées de copeaux de chocolat *ébène*
crème glacée au chocolat noir
10 €

Ananas

en fines tranches, marinées au sucre muscovado
crème prise parfumée de coco & vanille
crème glacée rhum *diplomatico*/raisins
10 €

MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Pêche du jour

snackée à la plancha
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

Tourteau	les ravioles farcis, façonnés à la main pousses de haricots <i>mungo</i> de Dieuze bouillon de légumes acidulés 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 clémentines & lassi à la cannelle lassi & huile fumée Maury, AOC Domaine Fontanel, 2015
Veau	la pièce tranchée dans le carré céleri rave d'ici cuit en papillote touche de raifort d'Alsace Lirac, AOC Domaine du Joncier, 2014
Fromages & condiments	chèvre de Bacourt demi-sec, cerises <i>aigrettes</i> tome parfumée au genièvre, confit de figues langres au lait cru, pain frit au cumin Bourgogne, AOC Pinot noir, Domaine Perrin, 2015
Pomme	chaude, entourée d'une crème d'amande farciée de chocolat noir <i>ébène</i> 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