

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
(+6€)

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

ou

Poulette

la cuisse effilochée, en pressé parfumé à l'estragon
endive pochée au safran de Lorraine
crème à l'ail des ours millésime 2017

ou

Tourteau

la chair en mousse légère
betteraves colorées de Tincry
vinaigrette crustacés/gingembre/citron vert

Veau

la pièce tranchée dans le carré
panais de pleine terre & chanterelles jaunes
noix vertes de la Saint-Jean au vinaigre

ou

Brochet

de l'étang de Saint-Epvre
le pavé poêlé au beurre demi sel
toutes les racines du moments : navet, rave,...

Fromages
& condiments
(+6 €)

chèvre frais de Bacourt, cerises *aigrettes*
jeune tome de Vergaville, coulis de figues
langres au lait cru, vinaigre de coing

Noix

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

ou

Comme un merveilleux

les meringues jaunies soudées à la crème fouettée
enrobées de chocolat noir *ébène*
oranges et crème glacée au cointreau

À LA CARTE

ENTRÉES

- Topinambours en soupe légèrement crémée
jeune épinard juste flétris
ventrèche fermière & huile de truffe
16 €
- Canard la tranche de foie gras poêlé
pulpe de pomme *akane*
tous les radis & beurre de paprika
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

- Chipirons ou petits encornets raidis à l'olive noire
chou coeur de boeuf tapé
crevette grise de la mer du nord
27 €
- Tout légumes *lentillons de champagne* cuisinés comme un risotto
légumes du moment: chou-fleur, céleri, radis blanc...
lait de soja au miso d'orge
26 €
- Canette la poitrine grillée sur peau
carottes arc-en-ciel de Woippy étuvés à l'anis
jus d'orange réduit & miso d'orge
28 €
- Boeuf les fines tranches juste snackées à la plancha
céleri rave cuite en papillote
touche de raifort d'Alsace
29 €

À LA CARTE

FROMAGES

Fromages
& condiments

chèvre frais de Bacourt, cerises *aigrettes*
jeune tome de Vergaville, coulis de figues
langres au lait cru, vinaigre de coing
8 €

DESSERTS

Pomme
(10' de cuisson)

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

Mangue

cueillie à maturité
crème prise parfumée de coco, rhum & vanille
coulis caramel & beurre salé
10 €

Comme un merveilleux

les meringues jaunies soudées à la crème fouettée
enrobées de chocolat noir *ébène*
agrumes & crème glacée au cointreau
10 €

Noix

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

MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Volaille

farciée et juste snackée
spatzles & carottes fondantes

Crème glacée

les parfums du moment
brisures de meringues & chantilly

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	la chair en mousse légère betteraves colorées de Tincry vinaigrette aux crustacés & citron vert <i>Cour-cheverny, AOC</i> <i>Domaine Daridan, 2015</i>
Topinambours	en soupe légèrement crémée jeunes épinards juste flétris ventrèche fermière & crème fouettée
Canard	la tranche de foie gras poêlé pulpe de pomme <i>akane</i> tous les radis & beurre de paprika <i>Alsace Auxerrois, AOC</i> <i>K, Domaine Kientzler, 2015</i>
Boeuf	les fines tranches juste snackées à la plancha céleri rave de la ferme de Domangeville touche de raifort d'Alsace <i>Côtes du Roussillon, AOC</i> <i>Domaine Fontanel, 2015</i>
Fromages & condiments	chèvre frais de Bacourt, cerises <i>aigrettes</i> jeune tome de Vergaville, coulis de figues langres au lait cru, vinaigre de coing <i>Saint Chinian blanc, AOC</i> <i>Althéa, Mas de Cynanque, 2014</i>
Pomme	chaude, entourée d'une crème d'amande farci de chocolat noir <i>ébène</i> crème glacée yaourt/cardamome verte <i>Ardèche, IGP</i> <i>Viognier, Vendanges d'octobre, 2015</i>

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