

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

## MENU PERCEPTION

Cèpes (+6€) de pays, roulés au beurre  
crème moutardée & fumée, façon hollandaise  
tuile au vieux pain

ou

Abats terrine de ris & langues de veau aux oeufs/persil  
aubergines de pays marinées  
crème à l'ail des ours millésime 2017

ou

Morue la chair dessalée, en raviole de betteraves  
hareng fumé & touche de citron vert  
vinaigrette aux crustacés

Boeuf les fines tranches juste snackées à la plancha  
panais de pleine terre & chanterelles jaunes  
noix vertes de la Saint-Jean au vinaigre

ou

Lieu jaune de ligne, en pavé, grillé  
tous les navets de Narbéfontaine  
crème au beurre noisette

Fromages & condiments (+6 €) chèvre frais de Bacourt, cerises *aigrelettes*  
jeune tome de Vergaville, coulis de figues  
langres au lait cru, vinaigre de coing

Comme un merveilleux les meringues soudées à la crème fleurette  
enrobées de copeaux de chocolat noir *oricaò*  
prunes rouges mi-cuites

ou

Poire William en quartiers fondants  
crème prise parfumée au foin  
coulis caramel au beurre salé

## À LA CARTE

### ENTRÉES

Courge <i>baby boo</i>	cuite au bouillon & servie avec le velouté crème fouettée à la noisette ventrèche fermière & graines de courges 16 €
Canard	la tranche de foie gras poêlé pulpe de pomme <i>akane</i> radis <i>daikon</i> , noir & beurre de paprika 18 €/1 tranche      24 €/2 tranches
Thonine	le filet grillé entier, mariné & tranché croûte de graines : pavot, sésame blanc, noir, ... quinoa & fenouil râpé 17 €

### PLATS

Sébaste chèvre	appelée aussi rascasse de fond, en filet <i>chou coeur de boeuf</i> & pulpe de citron <i>bouquet</i> bouillon de langoustines 28 €
Tout légumes	<i>lentillons de champagne</i> cuisinés comme un risotto légumes du moment: chou-fleur, céleri, radis blanc... lait de soja au miso d'orge 26 €
Canette	la poitrine poêlée au beurre carottes <i>arc-en-ciel</i> de Woippy étuvées jus d'orange réduit & miso d'orge 29 €
Veau	la pièce choisie dans la noix céleri rave de la ferme de Domangeville touche de raifort d'Alsace 34 €

## À LA CARTE

### FROMAGES

Fromages  
& condiments

chèvre frais de Bacourt, cerises *aigrelettes*  
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 €

Comme un merveilleux

les meringues soudées à la crème fleurette  
enrobées de copeaux de chocolat noir *oricaò*  
prunes rouges mi-cuites  
10 €

Figues noires

rôties au four & farcies de caramel salé  
lait mousseux à la noisette  
touche de vinaigre réduit  
10 €

Noix de pays

tartelette aux noix & caramel  
crème légère au café  
jus de pomme réduit  
10 €

### MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Volaille

aiguillettes juste snackées 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

Thonine	le filet grillé entier, mariné & tranché croûte de graines : pavot, sésame blanc, noir,.... quinoa & fenouil râpé Bergerac sec - AOC Domaine de l'Ancienne Cure, 2016
Cèpes	de pays, roulés au beurre crème moutardée & fumée façon hollandaise tuile au vieux pain
Canard	la tranche de foie gras poêlé pulpe de pomme akane radis daikon, noir & beurre de paprika Moselle Pinot gris - AOC Domaine des Coteaux de Dornot
Veau	la pièce choisie dans la noix céleri rave de la ferme de Domangeville touche de raifort d'Alsace Méditerranée - IGP Marselan - Domaine le Colombier, 2016
Fromages & condiments	chèvre frais de Bacourt, cerises aigrettes jeune tome de Vergaville, coulis de figues langres au lait cru, vinaigre de coing Nelson, VDF David Large
Pomme	chaude, entourée d'une crème d'amande farci de chocolat noir ébène crème glacée yaourt/cardamome verte Champagne - AOC Cristian Senez

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