

## MENU PERCEPTION

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

Filet de canard  
en fines tranches, marinées  
aubergines & tomates de chez Sylvie  
tuile au vieux pain

ou

Tourteau  
la chair en mousse légère  
en raviole de betterave rouge  
câpres & touche de citron vert

---

Porc fermier  
le carré tranché & grillé  
carottes d'ici étuvées à l'anis  
touche de vinaigre de calamansi

ou

Lieu noir  
en pavé, cuit sur peau  
artichaut, salicorne & soja d'ici  
moules de bouchot & le jus façon marinière

---

Fromages  
& condiments  
(+8 €)  
chèvre frais de Bacourt pané de pain/cumin  
tome du père Antoine, petits paris au vinaigre  
carré de l'est, chutney betterave/coriandre

---

Comme un merveilleux  
les meringues soudées à la crème fleurette  
enrobées de copeaux de chocolat noir  
les dernières cerises ; cuites, crues, confites...

ou

Meringue  
la coque à briser  
garnie de tous les fruits rouges  
crème glacée à la cardamome

# À LA 12

6, pl. de la République

57590 Delme

03 87 01 30 18

---

## À LA CARTE

### ENTRÉES

- Escargots des prairies de Quentin à Thonville  
cèpes de pays roulés au beurre demi-sel  
tuile de pain & parfum d'ail  
17 €
- Canard la tranche de foie gras poêlé  
pulpe de concombre *noah* légèrement pimentée  
tagètes & prunes rouges  
17 €/1 tranche      24 €/2 tranches
- Aubergines *oeuf, violette, blanche...*  
les condiments de la sauce gribiche  
émulsion iodée & capucine  
16 €
- Thon blanc le filet grillé entier, mariné & tranché  
croûte de graines : pavot, sésame blanc, noir,....  
quinoa & fenouil râpé  
16 €

### PLATS

- Veau le carré désossé & grillé  
mitonnée de courgettes : *jaune, romanesco, zéphir...*  
tomates cerises au vinaigre & basilics  
31 €
- Vive le filet juste raidi à la plancha  
les premiers cocos cuits au bouillon  
sabayon façon hollandaise  
28 €
- Tout légumes *lentillons de champagne* cuisinés comme un risotto  
légumes du moment: chou-fleur, brocolis, courgette...  
lait de soja au miso d'orge  
24 €
- Poulette le suprême raidi à la noisette  
blettes de pays cuisinées à l'échalote  
girolles au vinaigre & monarde  
27 €

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

## À LA CARTE

### FROMAGES

Fromages  
& condiments

chèvre frais de Bacourt pané de pain/cumin  
tome du père Antoine, petits paris au vinaigre  
carré de l'est, chutney betterave/coriandre  
8 €

### DESSERTS

Nougat glacé

aux fruits secs : noisettes, pistaches, amandes..  
mirabelles au sirop & confites  
crèmeux au citron jaune  
10 €

Chocolat noir

ébène de chez Weiss, en mousse  
nectavignes mi-cuites  
crème glacée muscovado/anis  
10 €

Mirabelles

de pays, sous un voile de sucre  
crème prise aux oeufs & à la vanille  
glace gingembre & touche d'épices *tandoori*  
10 €

Fraises d'ici

en tartare, relevé d'olive noire  
sur une tartelette sablé  
sorbet fraises & pinot noir d'Alsace  
10 €

### MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Volaille

le suprême poché  
farfalles & 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

Thon blanc	le filet grillé entier, mariné & tranché croûte de graines : pavot, sésame blanc, noir, ... quinoa & fenouil râpé Côtes de Toul - AOC Aubin, Domaine Laroppe, 2015
Aubergines	oeuf, violette, blanche... les condiments de la sauce gribiche émulsion iodée & capucine
Canard	la tranche de foie gras poêlé pulpe de concombre <i>noah</i> légèrement pimentée tagètes & prunes rouges Alsace Pinot gris - AOC DéliKatess, Domaine Kientz, 2015
Veau	les ris panés à l'amande grise courgettes <i>jaune, romanesco, zéphir</i> ... tomates cerises au vinaigre & basilics Valencay - AOC Domaine Minchin, 2015
Fromages & condiments	chèvre de Bacourt pané de pain/cumin tome du père Antoine, petits pois au vinaigre carré de l'est, chutney betterave/coriandre Ventoux - AOC Domaine du Colombier, 2016
Chocolat	ébène de chez Weiss, en mousse framboises d'Autreville-sur-Moselle Carthagène - AOC Domaine Virgile Joly

Ce menu est proposé uniquement les weekends.

Les plats évoluent régulièrement,

ceux-ci sont donnés à titre d'exemple