

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

Thon blanc (+6€)  
le filet grillé entier, mariné & tranché  
croûte de graines : pavot, sésame blanc, noir, ...  
quinoa & fenouil râpé

ou

Canard  
la cuisse effilochée, en pressé parfumé à l'estragon  
aubergines marinées & tomate rose de berne  
émulsion iodée & câpres

ou

Morue  
la chair dessalée, en raviole de betteraves  
moules du mont Saint-Michel  
vinaigrette aux crustacés & touche de citron vert

Poulette  
le suprême raidi à la noix  
blettes de pays cuisinées au lard  
toutes les oseilles, *scutatus*, *rubra*, *vierge*...

ou

Lieu noir  
le pavé grillé sur peau  
haricots cocos de Paimpol cuits au bouillon  
jus de langoustines & pesto

Fromages & condiments (+6 €)  
chèvre frais de Bacourt, confit de cerises *aigrelettes*  
tome d'ici au genièvre, myrtilles assaisonnées  
Langres au lait cru, vinaigre de coing

Poire  
les premières *guyot*, en quartiers fondants  
crème prise parfumée au foin  
coulis caramel au beurre salé & touche de groseille

ou

Comme un merveilleux  
les meringues soudées à la crème fleurette  
enrobées de copeaux de chocolat noir  
quetsches de pays

## À LA CARTE

### ENTRÉES

Poivron doux	brûlé au chalumeau & farci ventrèche fumée & crème de sésame roquette flétrie à la vinaigrette & tuile au vieux pain 16 €
Canard	la tranche de foie gras poêlé lassi & orge perlée prunes rouges acidulées, fleurs & feuilles de tagètes 18 €/1 tranche      24 €/2 tranches
Thon blanc	le filet grillé entier, mariné & tranché croûte de graines : pavot, sésame blanc, noir,.... quinoa & fenouil râpé 17 €

### PLATS

Porc fermier	la pièce choisie bien grillée chou coeur de boeuf étuvé tartare de tomates & sabayon façon hollandaise 27 €
Rouget Barbet	les filets juste snacké haricots cocos de Paimpol cuits au bouillon jus de langoustines & citron vert 29 €
Tout légumes	<i>lentillons de champagne</i> cuisinés comme un risotto légumes du moment: haricots, betterave, chou pointu... lait de soja au miso d'orge 26 €
Veau	les ris panés à l'amande blanche haricots verts de Remeringe-les-Puttelange tous nos champignons au vinaigre 31 €
Boeuf	tranche de filet maturé 3 semaines les premiers céleris raves cuits en papillote touche de raifort d'Alsace 34 €

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  
Langres au lait cru, vinaigre de coing  
8 €

### DESSERTS

Chocolat noir

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

Figues noires

rôties au four & farcies de caramel salé  
lait moussoux à la noisette  
touche de vinaigre réduit  
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

Poivron doux brûlé au chalumeau & farci  
ventrêche fumée & crème de sésame  
roquette à la vinaigrette & tuile au vieux pain  
Bergerac sec - AOC  
Epicurus, 2014

Saint Pierre les aiguillettes poêlées au beurre demi-sel  
toutes les cucurbitacées : courgettes, pâtisson...  
jus de langoustines & citron vert

Canard la tranche de foie gras poêlé  
lassi & orge perlée  
prunes rouges acidulées  
Alsace Pinot gris - AOC  
DéliKatess, Domaine Kientz, 2015

Veau les ris panés à l'amande blanche  
haricots verts de Remeringe-les-Puttelange  
trompettes de la mort  
Fronton - AOC  
Château Plaisance, 2014

Fromages & condiments chèvre frais de Bacourt, confit de cerises  
tome d'ici au genièvre, myrtilles assaisonnées  
carré de l'est, vinaigre de coing  
Nelson, VDF  
David Large

Figues noires rôties au four & farcies de caramel salé  
lait mousseux à la noisette  
touche de vinaigre réduit  
Champagne - AOC  
Cristian Senez

Ce menu est proposé  
uniquement les weekends.  
Les plats évoluent réguliè-  
rement,

Chocolat *ébène* de chez Weiss, en mousse  
framboises d'Autreville-sur-Moselle  
Carthagène - AOC  
Domaine Virgile Joly