

MENU PERCEPTION

2 plats	(entrée + plat ou plat + dessert)	28 €
3 plats	(entrée + plat + dessert)	35 €
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert)	43 €

Aubergines	toutes les variétés du moment : <i>de toulouse, oeuf, tigre, noire...</i> crème iodée & quelques condiments
ou	
Thonine	le filet grillé, mariné au mirin betteraves rouge oro de la ferme de Domangeville vinaigrette crustacés/gingembre
ou	
Girolles (supplément + 5 €)	raidies au beurre & cocos frais cuits au bouillon crémeux au sarrasin & à la tome de Vergaville croustillant au vieux pain/kasha

Boeuf <i>Simmental</i> maturé un mois	le pavé taillé dans l'entrecôte, poêlé côtes & feuilles de blettes de pays cuisinées touche de moutarde à l'ancienne
ou	
Dorade <i>Sébaste</i>	le filet, poêlé au beurre demi-sel tous les choux & ail légèrement saumuré crème parfumée au jambon sec

Fromages & condiments (+8 €)	langres au lait cru, compote mirabelle/rhubarbe tomme d'ici au pinot gris, chutney aux coings munster fermier, brisures de pain au cumin
------------------------------------	--

<i>Cerise bigarreau</i>	d'Alsace, cuite avec le noyau façon <i>jubilée</i> crème glacée au yaourt de brebis & miel de Dalhain touche de sésame blanc & noir
ou	
Figues (10' de cuisson)	les premières noires du Roussillon servies tièdes gorgées de coulis caramel beurre salé crème glacée au café 100 % arabica

À LA CARTE

ENTRÉES

- Canard la tranche de foie gras poêlé
quetsches mi-cuites & freekeh
croustillant au fromage blanc
21 €/1 tranche 26 €/2 tranches
- Tourteau en ravioles, farcies & façonnées à la main
oseille vierge & tomate
bisque de langoustines & herbes anisées
19 €
- Girolles raidies au beurre & cocos de Paimpol cuits au bouillon
crémeux au sarrasin & à la tome de Vergaville
croustillant au vieux pain/kasha
20 €

PLATS

- Maigre de ligne le filet, poêlé au beurre demi-sel
tous les choux & ail légèrement saumuré
crème parfumée au jambon sec
32 €
- Tout légumes *lentillons de champagne* cuisinés comme un risotto
betteraves, blettes, romanesco, jeunes carottes..
bouquet de toutes nos herbes & fleurs
27 €
- Canette la poitrine rôtie sur peau
baselle & carottes étuvées à la badiane
émulsion au curry *1001 nuits*
32 €
- Agneau de la ferme de Neufchef, la pièce rôtie
toutes les courgettes du moment
touche d'olive noire & basilic *campfire*
31 €

À LA CARTE

FROMAGES

Fromages
& condiments

langres au lait cru, compote mirabelle/rhubarbe
tomme d'ici au pinot gris, chutney aux coings
munster fermier, brisures de pain au cumin
8 €

DESSERTS

Comme un merveilleux

les meringues jaunies soudées à la crème fouettée
enrobées de copeaux de chocolat noir ébène
fruits rouges & réduction de cacao
12 €

Cerise *bigarreau*

d'Alsace, cuite avec le noyau façon *jubilée*
crème glacée au yaourt de brebis & miel de Dalhain
touche de sésame blanc & noir
12 €

Chocolat noir

comme une tartelette
streussel au cacao & feuille de *tête de dragon*
crème glacée à la vanille de Tahaa
12 €

Pêche *blanche*

dans l'esprit d'un millefeuilles
crème à l'amande entière & santoline
crème glacée au romarin du jardin
12 €

Figues
(10' de cuisson)

les premières *noires du Roussillon* servies tièdes
gorgées de coulis caramel beurre salé
crème glacée au café 100 % arabica
12 €

MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Volaille

le suprême poché & grillé
knepfls faites maison & légumes du moment

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 62
Accord mets/vin +25

Aubergines toutes les variétés du moment :
de toulouse, oeuf, tigre, noire...
crème iodée & quelques condiments
Côtes de Provence, AOC
Antoine, Domaine de Turenne, 2018

Dorade
Sébaste en filet, poêlé au beurre demi-sel
tous les choux & ail légèrement saumuré
crème parfumée au jambon sec
Pays d'Oc, IGP
Chardonnay, Le Ballon, 2018

Foie gras de canard, la tranche poêlée
quetsches mi-cuites & freekeh
croustillant au fromage blanc

Canette la poitrine rôtie sur peau
baselle & carottes étuvées à la badiane
émulsion au curry 1001 nuits
Saint Saturnin, AOC
Domaine Virgil Joly, 2014

Fromages &
condiments langres, compote mirabelle/rhubarbe
tomme d'ici au pinot gris, chutney aux coings
munster fermier, brisures de pain au cumin
Côtes du Jura, AOC
Chardonnay, Domaine Thill, 2016

Chocolat noir comme une tartelette
streussel au cacao & tête de dragon
crème glacée à la vanille de Tahaa
Maury, Vin doux naturel, AOC
Domaine Fontanel, 2015

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