

## MENU PERCEPTION

2 plats	(entrée + plat <b>ou</b> plat + dessert)	29 €
3 plats	(entrée + plat + dessert)	36 €
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert)	43 €

Thonine	le filet grillé & mariné au mirin aubergines de Marieulles grillées crème iodée & quelques condiments
ou	
Veau	joues & langues dans une terrine aux oeufs/crème betteraves & radis colorés touche de moutarde à l'ancienne
ou	
Saint Jacques (supplément + 7€)	les premières des côtes françaises, grillées à la plancha purée de lingots blancs au citron confit râpé de combawa & radis noir

Brebis	de Neufchef, la pièce choisie & grillée toutes les variétés de courgettes du moment jus de viande & bouquet de basilics
--------	---

ou	
Sole	le filet poêlé au beurre demi-sel scorsonères & ail en saumure bisque de homard liée au corail

Fromages & condiments (+7 €)	langres au lait cru, compote mirabelle/rhubarbe tomme d'ici au genièvre, chutney aux coings munster fermier, brisures de pain au cumin
------------------------------------	--

Chocolat noir	sur un sablé, comme une tartelette streussel au beurre & au cacao crème glacée à la vanille de Tahaa
---------------	--

ou	
Figues (10' de cuisson)	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 pomme <i>akane</i> mi-cuite & blé vert fumé croustillant au fromage blanc 21 €/1 tranche      26 €/2 tranches
Tourteau	en ravioles, farcies & façonnées à la main oseille vierge & tranche de tomate bisque de langoustines & herbes anisées 19 €
Cèpes	<i>girolles, petits Paris</i> poêlés au beurre cocos & <i>sparassis crépus</i> cuisinés au jambon fumé croustillant au vieux pain/kasha 22 €
Saint Jacques	<i>les premières des côtes françaises</i> , grillées à la plancha purée de <i>lingots blancs</i> au citron confit râpé de combawa & radis noir 24 €

### PLATS

Merlu de ligne	le filet, grillé sur peau céleri rave & ail en saumure bisque de homard liée au corail 30 €
Tout légumes	mélange de tous les légumes du moment : <i>courgette, betterave, fenouil, aubergine...</i> lait de soja au miso d'orge 27 €
Veau	le carré, désossé & coloré au beurre jeunes navets de la ferme de Domangeville étuvés baselle & beurre au lait de coco 31 €
Canard	le filet grillé sur peau jeunes carottes étuvées à la badiane crème comme une sauce rouille & pulpe de citron 29 €

## À LA CARTE

### FROMAGES

Fromages  
& condiments

langres au lait cru, compote mirabelle/rhubarbe  
tomme d'ici au genièvre, 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  
poire *williams* de pays mi-cuite  
12 €

Pomme *akane*  
(10' de cuisson)

produite façon Demeter, entière & cuite au four  
entourée d'une crème à l'amande  
chocolat noir & crème glacée au yaourt de brebis  
12 €

Céleri rave

produit dans les jardins de Samuel, à Lessy  
monté comme un millefeuille  
touche de livèche  
12 €

Figues  
(10' de cuisson)

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

Chocolat noir

sur un sablé, comme une tartelette  
streussel au beurre & au cacao  
crème glacée à la vanille de Tahaa  
12 €

### MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Volaille

le filet tranché & grillé  
knepfles 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..

Thonine	le filet grillé & mariné au mirin aubergines de Marieulles grillées crème iodée & quelques condiments <i>Côtes de Provence, AOC</i> <i>Antoine, Domaine de Turenne, 2018</i>	Menu expression 64 Accord mets/vin +25
Saint Jacques	<i>les premières des côtes françaises,</i> grillées à la plancha purée de haricots blancs au citron confit râpé de combawa & cerfeuil musqué <i>Pays d'Oc, IGP</i> <i>Chardonnay, Le Ballon, 2018</i>	
Foie gras	de canard, la tranche poêlée pomme akane & blé vert fumé croustillant au fromage blanc	
Veau	le carré, désossé & coloré au beurre jeunes navets de Domangeville étuvés baselle & beurre au lait de coco <i>Valencay, AOC</i> <i>Le Claux Delorme, 2016</i>	
Fromages & condiments	langres, compote mirabelle/rhubarbe tomme d'ici au genièvre, chutney coings munster fermier, brisures de pain au cumin <i>Côtes du Jura, AOC</i> <i>Chardonnay, Domaine Thill, 2016</i>	
Comme un merveilleux	les meringues soudées à la crème fouettée enrobées de copeaux de chocolat noir poire <i>williams</i> de pays mi-cuite <i>Maury Vin doux Naturel, AOC</i> <i>Domaine Fontanel, 2015</i>	

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