

## MENU PERCEPTION

2 plats	(entrée + plat <b>ou</b> plat + dessert)	30 €
3 plats	(entrée + plat + dessert)	40 €
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert)	49 €

Cabillaud	mis au sel & légèrement fumé fenouil, oeufs de poissons <i>tobiko</i> & crème iodée confit d'oignons doux au sucre <i>muscovado</i>
ou	
Champignons	cèpes, sparassis crépu, pieds de mouton sautés crème fouettée aux cèpes secs tuile au vieux pain & graines de sarrasin
ou	
Canard (supplément + 7 €)	la tranche de foie gras poêlé les premiers coings confits & sarrasin grillé croustillant à l'amande <i>grise</i>

Agneau	la noisette roulée au curry de kerala persil tubéreux cuit au beurre roquette sauvage & jus d'agneau corsé
ou	
Turbot sauvage	en pavé, poêlé au beurre demi-sel céleri <i>branche</i> & <i>rave</i> / citron / pommes jus de poisson légèrement crémé

Fromages & condiments (+9 €)	brie de Meaux au lait cru, griotte au vinaigre comté affiné en grotte, coulis poire williams bleu de la Marre, mirabelle/graines de paradis
------------------------------------	---

Figues	<i>violettes de Solliès</i> , raidies au four gorgées d'un coulis au caramel beurre salé lait au pralin & crème glacée à la vanille de Tahaa
ou	
Courge	variété <i>pomme d'or</i> farci d'une mousse panais / courge / vanille sablé au blé noir & crème glacée à la noisette

## À LA CARTE

### ENTRÉES

- Canard la tranche de foie gras poêlé  
les premiers coings confits & sarrasin grillé  
croustillant à l'amande *grise*  
22 €/1 tranche      29 €/2 tranches
- Champignons cèpes, sparassis crépu, pieds de mouton sautés  
crème fouettée aux cèpes secs  
tuile au vieux pain & graines de sarrasin  
20 €
- Escargots les *gros gris* de chez Quentin Haag à Thonville  
panais de pleine terre grillés  
vinaigre de poire & touche de sésame  
21 €
- Ris de veau poêlés au beurre noisette  
de gorge côtes & feuilles de blettes cuisinées à l'échalote  
crème à la moutarde à l'ancienne  
24 €

### PLATS

- Daurade royale en pavé, poêlé au beurre demi-sel  
sauvage céleri *branche* & *rave* / citron / pommes  
jus de poisson légèrement crémé  
31 €
- Tout légumes sur un risotto de riz carnaroli au safran d'ici  
tous les légumes & les herbes du moment  
touche d'huile d'olive noire  
27 €
- Porcelet poché & servi dans un bouillon au vin de Moselle  
légumes de cuisson ; navets *boule d'or*, chou *rave*...  
sauce façon gribiche & tagète agrume  
30 €
- Veau le filet mignon tranché & grillé  
betteraves colorées cuites en papillote  
crème réduite & touche de framboise  
32 €

## À LA CARTE

### FROMAGES

Fromages  
& condiments

brie de Meaux au lait cru, griotte au vinaigre  
comté affiné en grotte, coulis poire williams  
bleu de la Marre, mirabelle/graines de paradis  
9 €

### DESSERTS

Le merveilleux

les meringues jaunies masquées de crème fouettée  
enrobées de copeaux de chocolat noir  
poire *comtesse de Paris* infusée au miel/thym/curcuma  
crème glacée au chocolat noir *ébène* de chez Weiss  
12 €

Courge

variété *pomme d'or*  
farciée d'une mousse panais / courge / vanille  
sablé au blé noir & crème glacée à la noisette  
12 €

Noix  
(15' de cuisson)

cerneaux entiers & concassés dans un cake  
garni d'un sorbet aux poires williams  
nougatine à la noisette & coulis orange / safran  
12 €

Figues

*violettes de Solliès*, raidies au four  
gorgées d'un coulis au caramel beurre salé  
lait au pralin & crème glacée au yaourt de brebis  
12 €

Pomme *akane*  
(10' de cuisson)

des Vergers de Cousances, cuite au four  
entourée d'une crème à l'amande  
cœur de chocolat noir & crème glacée au romarin  
12 €

### MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Volaille

le filet juste tranché & grillé  
spatzles faits maison & mitonnée de légumes

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 69

Accord mets/vin +25

Champignons	cèpes, sparassis crépu, pieds de mouton... crème fouettée aux cèpes secs tuile au vieux pain & graines de sarrasin Pays d'Oc, IGP Clos des Roques, 2019
Escargots	les <i>gros gris</i> de chez Quentin Haag panais de pleine terre grillés vinaigre de poire & touche de sésame Muscadet-de-Sèvre-et-Maine, AOC Les Dabinières, Bonnet-Huteau, 2018
Canard	la tranche de foie gras poêlée les premiers coings confits & sarrasin grillé croustillant à l'amande <i>grise</i>
Veau	le filet mignon tranché & grillé betteraves colorées cuites en papillote crème réduite & touche de framboise Marcillac, AOC Domaine de la Carolie, 2017
Fromages & condiments	brie de Meaux au lait cru, griotte au vinaigre comté affiné en grotte, coulis poire williams bleu de la Marre, mirabelle/graines de paradis Languedoc, AOC Virgile, Domaine Virgile Joly, 2017
Pomme <i>akane</i>	des Vergers de Cousancelles, cuite au four entourée d'une crème à l'amande chocolat noir & crème glacée au romarin Alsace Riesling, AOC Vendanges tardives, Ginglinger-fix, 2015