

MENU PERCEPTION

2 plats	(entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert)	30 €
3 plats	(entrée + plat + dessert)	37 €
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert)	46 €

Pressé de boeuf	queue de boeuf effilochée & prise en gelée haricots verts variété <i>vesperal</i> crème à l'huile d'olive & à l'anchois
ou Légumes « verts » du printemps	pois <i>mange-tout</i> , haricots, blettes, fèves.. vinaigrette aux herbes & aux oeufs pickles d'asperges blanches & tuile de pain
ou Ris de veau de gorge (supplément + 7 €)	poêlés au beurre noisette côtes & feuilles de blettes cuisinées à l'échalote crème à la moutarde à l'ancienne

Agneau	de la ferme Hottier, la pièce choisie & grillée betteraves rouges cuites en papillote jus d'agneau & touche de framboise
ou Filet de perche	<i>de Moselle</i> , raidi au beurre demi-sel chou <i>coeur de boeuf</i> poêlé à cru tahin & feuille de <i>mertensia</i>

Fromages & condiments (+9 €)	brie de la ferme des 30 arpents, griotte au vinaigre comté 40 mois d'affinage, gelée à l'aspérule bleu de la Marre, chutney figues/betteraves
------------------------------------	---

Cerises	variété <i>burlat</i> , cuites façon jubilé tuile parfumée au curry madras crème glacée au yaourt de brebis
ou Fraises	d'Autreville-sur-Moselle, crues & cuites sur une crème prise parfumée au foin de Bacourt dôme de tuile dentelle

À LA CARTE

ENTRÉES

- Canard la tranche de foie gras poêlé
rhubarbe de pleine terre pochée
croustillant à l'amande *grise* & bouquet d'oseilles
22 €/1 tranche 29 €/2 tranches
- Cèbe de Trébons poêlée au beurre demi-sel
oignons frits & tuile de pain
jus à la truffe noire *mélanosporum* & Porto
19 €
- Ris de veau poêlés au beurre noisette
de gorge côtes & feuilles de blettes cuisinées à l'échalote
crème à la moutarde à l'ancienne
25 €
- Chipirons *ou petits encornets* grillés à la plancha
relevés d'olive noire & piment doux
courgettes & tous les basilics
21 €

PLATS

- Daurade *royale* le pavé, poêlé au beurre demi-sel
sauvage chou *coeur de boeuf* poêlé à cru
tahin & feuille de *mertensia*
32 €
- Tout légumes lentillons de champagne cuisinés comme un risotto
les légumes du moment : radis *roses*, *carottes*, *chou rave*..
feuilles & fleurs du jardin
27 €
- Porcelet la pièce choisie, pochée au vin de Moselle
légumes de cuisson & haricots *de Soissons* au bouillon
sauce façon gribiche & touche de livèche
29 €
- Veau la côte légèrement fumée & grillée
mitonnée de légumes : *fenouil*, *chou rave*, *carottes*..
sauce au poivre du Sichuan
35 €

À LA CARTE

FROMAGES

Fromages
& condiments

brie de la ferme des 30 arpents, griotte au vinaigre
comté 40 mois d'affinage, gelée à l'aspérule
bleu de la Marre, chutney figues/betteraves
9 €

DESSERTS

Le merveilleux

les meringues jaunies masquées de crème fouettée
enrobées de copeaux de chocolat noir *ébène*
crème glacée au chocolat noir *ébène* de chez Weiss
12 €

Fraises

d'Autreville-sur-Moselle, crues & cuites
sur une crème prise parfumée au foin de Bacourt
dôme de tuile dentelle
12 €

Cerises

variété *burlat*, cuites façon jubilé
tuile parfumée au curry madras
crème glacée au yaourt de brebis
12 €

Le Babirabelle

savarin de chez nous
imbibé d'un sirop à l'eau-de-vie de mirabelle
crème fouettée à la *ruta chalapensis* ou *baie passion*
12 €

MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Volaille

le filet juste tranché & grillé
mitonnée de 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 64

Accord mets/vin +25

Légumes « verts » du printemps	pois <i>mange-tout</i> , haricots, blettes, poireaux.. vinaigrette aux herbes & aux oeufs pickles d'asperges blanches & tuile de pain Cour Cheverny, AOC Vieilles vignes, Domaine Daridan, 2016
Filet de perche	<i>de Moselle</i> , poêlé au beurre demi-sel chou <i>coeur de boeuf</i> poêlé à cru tahin & feuille de <i>mertensia</i> Jurançon sec, AOC Les galets, Clos Benguères, 2018
Canard	la tranche de foie gras poêlé rhubarbe de pleine terre pochée croustillant à l'amande <i>grise</i> & oseille
Veau	le filet mignon légèrement fumé & grillé mitonnée de légumes : <i>fenouil, chou, carottes</i> .. sauce au poivre du Sichuan Côtes du Roussillon, AOC Domaine Fontanel, 2015
Fromages & condiments	brie des 30 arpents, griotte au vinaigre comté 40 mois d'affinage, gelée à l'aspérule bleu de la Marre, chutney figues/betteraves Moselle Pinot gris, AOC Nieumés, Domaine Oury Schreiber, 2018
Framboises	fraîches, d'Autreville-sur-Moselle mousse au chocolat noir <i>ébène</i> touche de vinaigre de framboise sauvage Carthagène, vin de liqueur Domaine Virgile Joly