
NOTRE MENU DECOUVERTE – 40 €

A vous de choisir votre déclinaison " Entrée – Plat – Dessert " issue de notre carte

NOTRE CARTE

LES ENTREES

Tourteau mayonnaise, concombre et pomme verte, sorbet à la bergamote	16.00 €
Saumon mariné au miso, crème fouettée iodée, radis noir et raifort	16.00 €
Terrine de foie gras de canard, betterave, poire fumée et ail noir	16.00 €

LES PLATS

Lotte braisée au beurre demi-sel, poireaux, topinambour au corail d'oursin et bisque de crabe vert	26.00 €
Lieu jaune demi-sel au nori, oignon rouge, cromesqui de pomme de terre, boudin noir	25.00 €
Pièce de bœuf poêlée, carotte-estragon condiment olive anchois, jus d'une estouffade	26.00 €
Croustillant d'agneau de sept heures, artichaut, piquillos au piment d'espelette et lassi à la cardamome noire	28.00 €

LES FROMAGES

Les deux fromages de Munster fermiers	7.00 €
Assiette de fromages de chez Jacky Quesnot	12.00 €

LES DESSERTS

Poire Williams pochée, yaourt au cédrat, crème glacée au Zan	10.00 €
Craquant sarrasin et chicorée, crème glacée à la gousse de vanille	11.00 €
Mille-feuille passion betterave, chocolat blanc et sorbet aux fruits de la passion	10.00 €
Crèmeux chocolat-whisky, mousse de pain brûlé au miel et sorbet cacao	11.00 €

MENU TERROIR

32 €

Mousseline de truite au Riesling, choux rouge fermenté et pomme verte

Mignon de cochon cuit au sautoir, pressé de pomme de terre aux champignons, oignon au cumin et munster

Poire Williams pochée, yaourt au cédrat, crème glacée au Zan
