

Menu Plaisir 32€

Entrées

Notre version de la soupe à l'oignon en royale à l'huile de noix et en bouillon crémé, lard de jambon de Giromagny et tuile de comté, petits toasts melba de pain aux noix

ou

Chutney d'endives « perle du Nord » au miel d'acacia et pamplemousse, sablé parmesan, queues d'écrevisses « pattes rouges » aux zestes d'agrumes, chicorée frisée en réduction de vinaigre balsamique de Modène

Plats

Noix de carré de cochon Label Rouge rôti en viennoise aux graines de moutarde de Meaux, mousseline de patate douce et fondue d'échalotes au poivre de Pondichéry, jus au tamarin

ou

Filets de Grondins grillés, risotto de riz noir aux raisins, marmelade figue-raisin au vinaigre de vin, pointe de panais et fumet de vin rouge aigre-doux

Desserts

Poire pochée à la Mandarine Impériale, vin chaud en sirop et en pâte de fruits, crémeux poire parfumé à la fève de Tonka

ou

Le Merveilleux : crémeux chocolat noir fleur de cacao 70% dans une coque meringuée, nuage de crème fouettée à la vanille de Tahiti, copeaux de chocolat

Menu de Saison 42€

Entrées

Cromesquis d'escargots de Bourgogne, gâteau de persil comme une mousse des sous-bois, petites giroles clous, émulsion à l'ail fumé

ou

Dos de cerf en médaillon rôti et fondant, purée de topinambour à l'huile de noisette, jus façon sauce Grand Veneur, coulis d'airelles

Plats

Joues de Bœuf Français braisées à la façon d'un Parmentier, polenta Bergamasca crémeuse, jus réduit au Porto et pruneaux d'Agen

ou

Truite de mer marinée comme un gravlax puis snackée, bouillon d'une bisque de crustacés, lentilles Beluga, émulsion citron/vodka, râpée de râble de lapin fumé au thym

Desserts

Brownie chocolat aux éclats de cacahuète, croquant praliné feuillantine, crème chocolat/cacahuète et dulce de leche, sauce chocolat blanc

ou

Tarte tatin revisitée : spéculoos, pomme « reine des reinettes » compotée au caramel au beurre salé, siphon pomme et Calvados



-Prix nets-

