

## Menu affaires

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19€

Entrée + Plat + Dessert 23€

Déjeuner uniquement, lundi au jeudi soir pour les clients de l'hôtel

## Menu Plaisir 33€

### CÉLERI

triangles de céleri pochés, caramel de vin Jaune, crumble poire et céleri, mousse légère au Comté

### FILETS DE CAILLE CONFITS À LA GRAISSE DE CANARD

mousseline de pommes de terre aux arômes de truffe, chips de pommes de terre, sauce Villeroy

OU

### MERLU SALÉ FAÇON MORUE

mijoté de haricots blancs « à l'œil noir », jus de coco Nyonya, consommé de tomates, feuilles de curry

LAIT MOUSSE ET CARAMEL EN CUBE pâte sablée et cerises confites / poudre de matcha

## Menu Saison 45€

### ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD

rôtie au poivre noir de Sarawak, rhubarbe étuvée, réduction balsamique au gingembre

OU

### POIREAUX

tarte fine à la fondue de poireaux, gelée de truffe, jaune d'œuf mariné au sel, soubise d'oignons

### TURBOT

os à moelle fumé, Matignon de légumes au vieux Madère, crème d'ail en miroir rouge

OU

### RÂBLE DE LAPIN FUMÉ AUX SARMENTS DE VIGNE D'ORSCHWIHR

marmelade de champignons de Paris et moutarde de Dijon, galette de maïs, sauce tomate confite montée au Xérès

TARTE LITCHI mousse litchi / glace litchi

OU

MILLEFEUILLE marron bergamote

## Menu Inspiration 65€

### HUITRES

souplesse de citron noir d'Iran, poudre de poutargue, mousse de miel

### ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD

rôtie au poivre noir de Sarawak, rhubarbe étuvée, réduction balsamique au gingembre

### NOIX DE SAINT-JACQUES FRANÇAISES

châtaignes et cébettes, consommé de Saint-Jacques au bortsch

### RIS DE VEAU LAQUÉ

papayes en pickles, sarriette en feuilles mortes

### CHOCOLAT

crème moka / ganache aux épices / biscuit au grué / sauce chocolat caramel mou



PRIX NETS

