



LA FORMULE HAUT-PERCHE Champagne : 55€

- . 1 coupe Mailly grand-cru
- . Entrée-Plat-Dessert

LA FORMULE HAUT-PERCHE : 45€

- . Entrée-Plat-Dessert

Coeur de faux filet +1€

Tout commença ...

- . Foie gras mi-cuit au torchon, chutney exotique, pain grillé
- . Gambas croustillantes, mousseline de fenouil vanillée, sauce tandoori
- . Tartare de saumon gravelax à l'avocat et aneth, salade folle
- . Oeuf poché bio façon meurette, poitrine de porc croustillante
- . Velouté parmentier à l'huile de noisette, croutons à l'ail
- . L'entrée du jour (sauf le samedi)

Et alors ...

- . Coeur de faux filet de nos régions, pommes grenailles en persillade
- . Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de céleri rave au lait de coco, émulsion de céleri branche
- . Pluma de cochon ibérique bellota, oignons roses de Roscoff fondants, pommes paille au tandoori
- . Risotto 'interdit' aux tomates confites, tempura de calamars ou de légumes
- . Pavé de lieu jaune, duo de carottes au combava, sauce coriandre et gingembre
- . Médaillon de veau rôti, sauce forestière et pommes soufflées
- . Le plat du jour (sauf le samedi)

C'est ainsi qu'ils partirent, mais jamais sans ...

- . Délice de poire et mascarpone vanillée, espuma de yaourt au citron vert
- . Entremet au chocolat noir équitable, biscuit croustillant aux cacahuètes, glace coco
- . Pain perdu brioché maison, glace vanille
- . Le café gourmand
- . Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment
- . Clémentines pochées à la verveine, crumble aux amandes
- . Tatin de pommes caramélisées, caramel au beurre salé, glace vanille
- . Le dessert du jour (sauf le samedi)