



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 'black tiger' croustillantes, mousseline de fenouil vanillée, sauce tandoori
- . Tartare de veau au couteau et hareng fumé, salade folle
- . Oeuf mollet bio, caviar d'aubergine grillée, coulis de roquette
- . Velouté de potimaron, noisettes torréfiées, chantilly au persil
- . 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 rouges fondants, pommes paille au tandoori
- . Risotto 'interdit' aux tomates confites, tempura de calamars ou de légumes
- . Merlan en croûte d'amande, pousses d'épinards, vinaigrette tranchée
- . Suprême de poulet label rouge, purée de patate douce, jus corsé
- . Le plat du jour (sauf le samedi)

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

- . Espuma de yaourt au citron vert et fruits rouges
- . 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
- . Ananas confit à la cardamome, sorbet citron vert
- . Crème brûlée au Nutella
- . Le dessert du jour (sauf le samedi)