

MENU DÉGUSTATION I

Langoustine et Gamba Carabinera grillés, tourteau et laitue marinée, émulsion corail et vinaigrette au citron vert et céleri-branche	325,00
Rouget barbet farcie et rôtie au laurier, fenouil glacé et concombre, marinade aux herbes, graines de moutarde et aneth, beurre blanc au fenouil	
Tournedos de filet de boeuf Japonais grillé, morilles des pins et racine de lotus, émulsion Kabayaki et compote de Shiitake, jus braisé au vieux vinaigre de riz	
Sélection des fromages Maître Affineur Antony	
Millefeuille caramélisé aux baies de la Ortenau, crème vanille Tahiti et crème glacée au lait concentré sucré et Avocat, liaison de Rhum Plantation Barbados XO	

MENU DÉGUSTATION II

Ventrèche de thon et son saindoux, croûtons de lard de thon, caviar Impérial, condiment d'anchois et câpres, joue de thon „Guanciaie Sarde“	325,00
Médailles de homard de la Bretagne et flan de crustacés, petits pois et cressons, velouté aux petits pois et Sauvignon Blanc	
Tranche de saumon rôtie, beurre à la réglisse et couscous croustillant aux pignons de pin et tomates séchées, mousseline aux carcasses de saumon, vinaigre de dattes et huile au safran	
Dos d'agneau Somafer gratiné au poivron rouge et gingembre, sauté d'abats d'agneau à la Baharat, queue d'agneau braisé et yaourt épicé, jus d'agneau à l'orange confite et Advieh	
Sélection des fromages Maître Affineur Antony	
Cerises au Sherry, biscuit au chocolat et sablé à la cannelle, crème glacée au sureau et ganache de griottes	
Sorbet à la mangue aux épices Indiennes, savarin muscovado, caramel aux cacahuètes salé et expresso glacé	

MENU VÉGÉTARIEN

Variation de concombres, babeurre et wasabi, navets et herbes marinées, crème de moutarde piquante et vinaigrette aux échalotes, graines de moutarde et aneth	265,00
Petits pois glacés et cressons, coulis de pois, velouté aux petits pois et Sauvignon Blanc	
Artichauts poêlés et son coulis, pignons de pin et chips d'artichauts, jus au poivron au vieux vinaigre de Sherry	
Tarte feuilletée aux champignons des bois, jaune d'oeuf et chanterelles, jus de légumes braisés aux truffes hachées	
Fondu de Chaource et royale à la roquette, croûtons de pain à l'épeautre et pesto à la roquette	
Baba au Rhum et fraises marinées, crèmeux à la vanille ivoire, coulis de fraises à l'orange, huile d'olive et basilic, Daiquiri aux fraises	