

Hors d'oeuvres

*Perles de rosée * • légumes, feuilles et racines de saison proposées avec leurs assaisonnements en différentes consistances*

22,00 euro avant-goût 16,00 euro

*L'Écrevisse rouge s'étend * • sur un oeuf poché et un coup de champignons*

25,00 euro avant-goût 18,00 euro

Intensité de Thon • son tartare avec un biscuit salé, sauce Guacamole et les prunes Umeboshi

25,00 euro

*Tea Time * • tartare de bar sur un crémeux au thé vert. Et un vent de réglisse*

25,00 euro avant-goût 18,00 euro

Ananas, vin de paille, escalope de foie gras

24,00 euro

*Collection automne / hiver * • petits morceaux de burrata rhabillés de langoustine, oeufs de saumon et infusion au gingembre*

25,00 euro

Éloge de Mère Nature • petite tarte aux herbes, chicorée de Treviso et truffe

25,00 euro

Entrées

*Crustacés * • dans le rembourrage mais aussi dans les cannelloni prêts avec leur eau.*

Et avec une sauce au gorgonzola

25,00 euro avant-goût 18,00 euro

*Au bout de la mer * • harengs et noix de mer entre gnocchi au noir de seiche rembourrages de fromage doux*

25,00 euro avant-goût 18,00 euro

Planète Verte • raviolone aux poireaux avec oeuf de caille et truffe

22,00 euro avant-goût 16,00 euro

Tarteau aigre • empli de fromage de chèvre. Avec des ris de veau et crème d'ail noir

22,00 euro avant-goût 16,00 euro

Carrefour de goûts • spaghetti au chanvre avec piment doux et anchois marinés

22,00 euro avant-goût 16,00 euro

Plats principaux de poisson

*Nostalgie d'été * • lit de bar avec terrine de pommes de terre, olives, câpres et les tomates confit de notre potager*

35,00 euro

*Le Mulet * • en ragoût de palourdes et escargots*

35,00 euro

Morue sèche au bergamasque • avec du polenta blanche et... pica sö, (anchois, ail et persil)

35,00 euro

Plats principaux de viande

*Le veau d'or * • le joue braisé avec vin rouge et épices, servi avec des navets et carottes*

30,00 euro

*Choux frisés et Cochon à Leur (LoRo) manière * • le joue braisé avec vin rouge et épices, servi avec des navets et carottes*

30,00 euro

Le grand-cri du Cerf • faux-filet servi avec crème de pommes, groseille et sauce au pinot noir

35,00 euro

Desserts

*Tour du Monde **

les fruits et ses sorbets: de saison, mais aussi du monde et en différentes consistances

Jeux d'équilibre

Bavarois au chocolat, huile en poudre, sel à contraste et les gaufres de sucre

Fondant de cacahouètes

avec un biscuit salé, la crème cuite et crème de caramel

*Air de fête **

crème soufflée de chocolat blanc et rhum, oranges confies, nougat émietté et thé vert

Devant la cheminée

Cannoli farci de châtaignes, glace au gingembre et glace de grappa

16 € chacun
Recette sans gluten

Grand Dégustation

Perles de rosée *

légumes, feuilles et racines de saison proposées avec leurs assaisonnements en différentes consistances

Tea Time *

tartare de bar sur un crémeux au thé vert. Et un vent de réglisse

Crustacés*

dans le rembourrage mais aussi dans les cannelloni prêts avec leur eau. Et avec une sauce au gorgonzola

Au bout de la mer*

harengs et noix de mer entre gnocchi au noir de seiche rembourrages de fromage doux

Le Mulet *

en ragoût de palourdes et escargots

Tarteau aigre

rempli de fromage de chèvre. Avec des ris de veau et crème d'ail noir

Le grand-cri du Cerf

faux-filet servi avec crème de pommes, groseille et sauce au pinot noir

Tour du Monde *

les fruits et ses sorbets: de saison, mais aussi du monde et en différentes

90,00 € chacun. Possibilité appariement du vin 50,00 €

Dégustation de terre

Éloge de Mère Nature

petite tarte aux herbes, chicorée de Treviso et truffe

Tarteau aigre

rempli de fromage de chèvre.

Avec des ris de veau et crème d'ail noir

Le veau d'or *

*le joue braisé avec vin rouge et épices,
servi avec des navets et carottes*

Devant la cheminée

*cannoli farci de châtaignes, glace au gingembre et
glace de grappa*

70,00 € chacun.

Possibilité appariement du vin 25,00 €

Dégustation de mer

Tea Time*

*tartare de bar sur un crémeux au thé vert.
Et un vent de Réglisse*

Crustacés *

*dans le rembourrage mais aussi dans
les cannelloni prêts avec leur eau.
Et avec une sauce au gorgonzola*

Le Mulet *

en ragoût de palourdes et escargots

Jeux d'équilibre

*Bavarois au chocolat, huile en poudre,
sel à contraste et les gaufres de sucre*

70,00 € chacun.

Possibilité appariement du vin 25,00 €