LA CARTE

SAINT JACQUES

Découpe de Noix de Saint Jacques et Algues, Variation autour des Salsifis et Shimeji 65

GRENOUILLES

Cuisses de Grenouilles, Tomate, Herbes et Graines de Coriandre 65

HOMARD

Le Homard bleu en Chartreuse « Piña Colada » 65

* * *

SOLETTE

Solette poêlée, Noisette, Espuma de Pomme de Terre, Vinaigrette aux Bourgeons de Sapin 55

SILURE

Dos de Silure doucement confit,
Noisette, Tombée de Chou Pointu, Vinaigrette à la Fleur de Sureau 45

SAINT PIERRE (Pour 2 personnes)

Saint Pierre en Croûte de Sel, Risotto aux Herbes, Sauce vierge 145

« LES FAVORIS DES CHEFS »

en ½ portion

Emulsion de Pomme de Terre et Truffes 48

Monochrome d'Œuf et Truffes d'Hiver 48

Parmentier de Queue de Boeuf aux Truffes 48

Foie gras de Canard grillé au Baerawecka 48

Prix Nets

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

LA CARTE

PIGEON

Poitrine de Pigeon rôtie de la Maison Thierry Laurent,
Tatin d'Endives, Jus réduit à l'Infusion de Cardamome et Citron vert 65

CANETTE

Filet de Canette rôti, Opéra « Forêt Noire », Sauce à la Fève de Tonka 65

LAPIN

Epaule de Lapin doucement confite pendant 16h,
Pomme de Terre et Truffes noires, Jus à l'Infusion de Reine des Prés 58

BŒUF WAGYU (Pour 2 personnes)

Contre-filet de Bœuf Wagyu, Pommes Pont Neuf, Sauce Choron 125/pers.

CHEVREUIL

Autour du Chevreuil de nos Forêts *(en deux Services)*

- Bouillon corsé, Tartare de Chevreuil, Crème de Lait aux Baies de Genièvre
- Dos de Chevreuil laqué, Calisson de Chou pointu, Jus réduit à l'Infusion de Citron fermenté 70

Origines de Nos Viandes :
Volailles, Abats, Agneau, Chevreuil : France - Bœuf Wagyu : Nouvelle-Zélande

* * *

FROMAGE

Les Fromages de Maître Bernard Antony 24

LES PLATS DE NOS MENUS PEUVENT COMPLETER VOTRE CHOIX A LA CARTE

48/plat

Prix Nets
Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

MENU SIGNATURE

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table.

Eveil des Papilles

***

L'Œuf parfait « Tosazu »

***

Déclinaison de Betteraves rouges

***

Cocktail de Caviar Gold, Mousse Dashi, Râpée de Poutargue
(20gr de Caviar +38€)

***

Découpe de Noix de Saint Jacques et Algues,
Variation autour des Salsifis et Shimeji

***

Rutabaga rôti dans tous ses Etats, Dampfnudel, Huile de Cameline

***

Solette poêlée, Noisette, Espuma de Pomme de Terre, Vinaigrette aux Bourgeons de Sapin

***

Dos de Chevreuil, Betterave et Mûres en Rosace,
Calisson de Chou pointu, Jus réduit à l'Infusion de Citron fermenté

***

Cappuccino de Pommes de Terre et Truffe noire

***

Instants Douceur

***

Signature Sucrée

198 €

En complément de votre dégustation …

… Les Fromages de Maître Bernard Antony	24
… Emulsion de Pomme de Terre et Truffes (1/2 portion)	48
… Foie gras de Canard grillé au Baerawecka	48

Prix Nets
Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

MENU VEGETAL

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table.

Eveil des Papilles

***

L'Œuf parfait « Tosazu »

***

Déclinaison de Betteraves rouges

***

Pressé de Carottes fanes à la Cardamome, Sorbet à l'Orange amère

***

Avocat et Chou rave à la Vinaigrette japonaise, Crème glacée de Maïs doux

***

Rutabaga rôti dans tous ses Etats, Dampfnudel, Huile de Cameline

***

Risotto à l'Orge perlé et Lentilles vertes, Mousse de Parmesan et Livèche

***

Palette de Fruits et Légumes du Moment, Pousses d'Herbes à la Fleur de Sureau

***

Prélude gourmand

***

Instants Douceur

***

Signature Sucrée

159 €

En complément de votre dégustation …

… Les Fromages de Maître Bernard Antony	24
… Emulsion de Pomme de Terre et Truffes (1/2 portion)	48

Prix Nets

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

MENU CREATION

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table.

Eveil des Papilles

***

L'Œuf parfait « Tosazu »

***

Déclinaison de Betteraves rouges

***

Terrine de Foie gras d'Oie, Envolée de Champignons de Paris, Crème de Citron

ou

Carpaccio de Sériole à la Grenobloise

ou

Escargots à l'Ail des Ours, Bouillon à l'Ache des Montagnes, Raviole ouverte de Salsifis

***

Dos de Silure confit, Tombée de Chou pointu, Vinaigrette à la Fleur de Sureau

ou

Chartreuse de Homard bleu « Piña Colada »

ou

Foie gras de Canard grillé au Baerawecka

***

Intermezzo

***

Poitrine de Pigeon rôtie de la Maison Thierry Laurent,
Tatin d'Endives, Jus réduit à l'Infusion de Cardamome et Citron vert

ou

Filet de Canette rôti, Opéra Forêt Noire, Sauce à la Fève de Tonka

ou

Epaule de Lapin doucement confite pendant 16h,
Pomme de terre et Truffes noires, Jus réduit à la Reine des Prés

***

Prélude gourmand

***

La Mandarine :
Roulés de Mandarines Confites, Jus façon Suzette, Sorbet Mandarine

ou

Le Chocolat :
Chocolat Tulakalum crémeux et croquant, Glace à la Noisette

ou

La Pomme :
Pommes d'Alsace confites, Crémeux Pomme verte, Feuilleté caramélisé, Crème glacée au Mélilot

***

Signature Sucrée

en 4 Plats : 159 €

ou

en 3 Plats (entrée + plat + dessert) : 112 €

(Exceptés Vendredi soir, Samedi soir, Dimanche midi et Jours Fériés)

En complément de votre dégustation …

… Les Fromages de Maître Bernard Antony	24
… Emulsion de Pomme de Terre et Truffes (1/2 portion)	48
… Foie gras de Canard grillé au Baerawecka	48

Prix Nets

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

INSTANTS DOUCEUR

NOISETTE (*pour 2 personnes*) 48,-

Galette feuilletée à la Noisette du Piémont, Crème glacée au Praliné-Noisette

Agrémentez le Voyage gourmand autour de la Noisette avec la Truffe blanche
(*supplément 30 €/personne*)

Nos autres « INSTANTS DOUCEUR » 24,-

RETOUR DE FORET
Crémeux au Chocolat Jivara, Praliné Noisette, Glace aux Cèpes

MANDARINE
Roulés de mandarines confites, Jus façon Suzette, Sorbet Mandarine

CAFE
Opéra revisité façon Lalique, Glace à l'Orge torréfié

RHUM
Baba au Rhum

CHOCOLAT
Chocolat Tulakalum crémeux et croquant, Glace à la Noisette

POMME
Pommes d'Alsace confites, Crémeux Pomme verte, Feuilleté caramélisé, Crème glacée au Mélilot

Prix Nets
Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons