

Menu Symphonie à 39.00€

Dessert du menu à choisir au début du repas

Mise en bouche

Effeuillade de Cecina de Leon

Salade d'artichauts poivrade et pistou

Ou

Brochettes de moules en tempura

Soupe de poissons de roches et pistil de « barbe de Satan »

Poêlée de filets de perches de Hampont

Risotto de pépites d'algues bleues à la tome affinée de l'Abbaye de Vergaville

Ou

Rognons de veau en cocotte

Sauce à la moutarde à l'ancienne

Ou

Quasi de Veau doré au poêlon

Réduction au Marsala

L'assiette de Fromages du Saulnois et mesclun à l'huile de noix de Landroff (suppl. 7.50euros)

Paris/Brest/Benestroff

Crème mousseline aux graines de courges de Landroff caramélisées,

Crème glacée à l'huile essentiel de bergamote

Ou

Palette de sorbets maison

Coulis de fruits rouges ; fruits frais et macarons chocolat

Ou

Crème brûlée maison

Petite poire pochée et caramel aux fruits secs

Menu Dégustation 60.00

En 5 plats selon l'Inspiration du Chef Jean Luc Nopre

Mise en bouche

Entrée Froide

Poisson ou crustacés

Viande ou poisson

Fromage du Saulnois

Inspiration de notre pâtissier

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement du marché et des saisons, toutes nos viandes proviennent de France ou de l'union Européenne

Menu Prestige à 52.00€

Dessert du menu à choisir au début du repas

Mise en bouche

Tranche de foie gras de canard maison Chutney de kumkat et oignons des Cévennes à la grenadine

Ou

Crevettes Tigrées marinées au citron vert

Salade de pommes granny Smith et roquette ; vinaigrette à la mangue

Fricassée de homard Canadien

Grand raviolis à la ricotta et truffes du Périgord; émulsion crémée

Ou

Tournedos de Bœuf poêlé

Champignons du moment au beurre persillé et jus de veau lié

Ou

Panaché d'agneau du « Jeannot » de Guessling en deux cuissons

Haricots Tarbais en cassoulet légèrement relevés aux graines du Paradis

L'assiette de Fromages du Saulnois et mesclun à l'huile de noix de Landroff (suppl. 7.50euros)

Moelleux tiède au Chocolat noir et cœur de Yuzu

Sorbet gingembre et litchees

Ou

Crêpe Suzette à la mandarine

Segments confits et crème glacée

Ou

Assiette de gourmandises du pâtissier

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement du marché et des saisons, toutes nos viandes proviennent de France ou de l'union Européenne