

Menu prestige

60 € prix net

Mise en Bouche

(Crèmeux d'asperge verte et julienne de chorizo ibérique)

Cuiller de foie gras de canard maison au lillet

Billes de melon en brochettes et caramel de pommes

Filet de plie confit au beurre

Potée de navet boules d'or aux jus d'agrumes

Emulsion crémée

Granité à la pêche de vignes

Poitrine de pigeon à la goutte de sang

Purée de panais et jus caramélisé à la fleur de thym

Tome de Guidviller en feuille de Brick

Mesclun à l'huile de graines de courges Landroff

abricots confits à la verveine

Sorbet citron et tuile à l'orange

Mignardises

Ce menu comprend : la location de vaisselle design

Ce menu ne comprend pas le service et le pain