Menus

Automne | Hiver

29€/personne
Boissons non comprises

Nature Marine

TERRINE DE ST JACQUES / SAUMON FUMÉ
fromage frais au citron, pickles de saison

CABILLAUD ET GAMBAS
sauce curry coco, accompagné de ces légumes

DOUCEUR CHOCOLAT / PRALINÉ
Biscuit cacao,
crème chocolat, praliné d'amandes et de ces éclats.

Nature Sauvage

CRÉMEUX DE BUTTERNUT ET POTIRON
Noisette et chorizo

SUPREME DE PINTADE
sauce girolles champagne, accompagné de ces légumes

ÉCLAT DE CITRON MERINGUÉ
sablé croustillant,
crémeux citron et meringue légère

Nature Végétale

CRÉMEUX DE PANAIS ET CÈPES
fruits secs

CÉLERI RAVE EN TEXTURE
accompagné de ces légumes

DOUCEUR CHOCOLAT / PRALINÉ
Biscuit cacao,
crème chocolat, praliné d'amandes et de ces éclats.

VINS : PINOT GRIS RÉSERVE / Cave de Turckeim 19€ en 75 cl et 12€ en 37,5cl
PINOT NOIR élevé en fut de chêne / Cave de Turckeim : 26€ en 75 cl et 14€ en 37,5 cl