

Saveurs - 40 ans

L'entrée

Noix de St Jacques grillées

Condiment concombre, radis, salicornes, caviar de hareng et perle yuzu

Le plat

Médailon volaille farcie truffe,

Sauce albufera, pressé de pomme de terre truffé, mayonnaise en noir et blanc

Le dessert

La tendresse

Biscuit amande vanille, streusel amande, crémeux vanille, caramel noix de pécan

Les boissons

Champagne Demoiselle avec ses pièces cocktails

Vranken-Pommery
L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)
Jean-Baptiste Adam
Pinot noir « fut de chêne » (Bio)
Jean-Baptiste Adam

Café ou thé



Saveurs

L'entrée

Le Cannelloni

Tomate, ricotta, gel piquillos et herbes fraîches

Le plat

Quasi de veau

Pakchoï rôti et jus corsé
Pressé de pomme de terre gratiné au Comté

Le dessert

Trilogie de dessert,

Citron meringué revisité, merveilleux au spéculos, chocolat kumquat

Les boissons

*Crémant d'Alsace (Bio)
Jean-Baptiste Adam
*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)
Jean-Baptiste Adam
*Pinot noir « fut de chêne » (Bio)
Jean-Baptiste Adam

Café ou thé



Saveurs - Végétarien

L'entrée

Le Cannelloni

Tomate, ricotta, gel piquillos et herbes fraîches

Le plat

Texture de Panais

Gel ail noir,
Beurre de noisette de cresson

Le dessert

Trilogie de dessert,

Citron meringué revisité, merveilleux au spéculos, chocolat kumquat

Les boissons

*Crémant d'Alsace (Bio)
Jean-Baptiste Adam
*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)
Jean-Baptiste Adam

Café ou thé

Saveurs - Bistrot

L'entrée

Salade de gnochetis

Tomate, ricotta, vinaigrette piquillos

Le plat

Parmentier de Boeuf

Ecrasé de pomme de terre, brumoise de légumes

Le dessert

Cheese cake au citron

crumble de speculoos

Les boissons

*Crémant d'Alsace (Bio)
*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)
*Pinot noir « fut de chêne » (Bio)
Café ou thé

Enfant (-10ans)**

Coquillettes

Crème de comté et dinde

Sunday maison

Coulis caramel

Jus de pomme Meneau (bio)

