

Le Menu (à partir du 13 octobre 2018)

Premier service (l'entrée à la carte : 26 €)

Cœur de filet de saumon mariné, taillé en carpaccio, Nori, choux fleur, cucumis, radis jaune, salade d'herbes, citronnelle et granité pommes-wasabi

Ou

Tartare de bœuf Holstein légèrement fumé, céleri rémoulade, pignons de pins, cébettes, mousse et copeaux de foie gras, Foccacia et truffe

Ou

Consommé d'Etrilles, chair de crabe, avocat, huile de citron, œuf de caille, caviar et condiment iodé
(Supplément 7 €)

Deuxième Service (l'entrée à la carte : 26 €)

Soupe de cèpes, coquilles Saint-Jacques, jambon Ibérique, croutons et châtaigne

Ou

Parmentier de volaille fermière, noix de ris de veau et jus d'un vol au vent

Le plat (le plat à la carte : 34 €)

Dos de cabillaud rôti sur peau, échalotes, morilles, lardons, croquette de tête de veau, jus de viande à l'huile d'olives

Ou

Filet de biche, spéculoos, Butternut, mini panais, oignons blancs, choux de Bruxelles, croquette de maïs et sauce Grand Veneur

Ou

Entrecôte de bœuf Wagyu (servie saignante), polenta rôtie, mini Pak Choi, shiitakés, beignet d'aubergine, sésame grillé, Hoïsin et sweet soja
(Supplément 12 €)

Le dessert (le dessert à la carte : 11 €)

Tarte au chocolat noir, ganache chocolat blanc, glace caramel-noisette et crème anglaise

Ou

Traditionnel Mont-Blanc (dôme de meringue, crème de marrons glacés, chantilly), cassis et glace pistache

Ou

Pommes caramélisées, Calvados, espuma de Camembert tiédie, crumble au poivre et Bressaola

Ou

L'assiette de fromages affinés par Antoine Stoffel, Maître Corbeau (+5 €)

Menu Espiègle 3 services à 39€

Premier service, plat et dessert

Sélection de bières 10 €

Sélection de vins 18 €

Sélection de vin du monde 23 €

Menu Balade 4 services à 48€

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de bières 13 €

Sélection de vins 26 €

Sélection de vin du Monde 31 €

Offre All in à 75 €: L'apéritif maison, le menu balade, sélection de vins, 1/2 eau, café/thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.

Menu Gourmand 5 services à 62€

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de bières 16 €

Sélection de vins 31 €

Sélection de vin du monde 36 €

Offre All in à 95 €: L'apéritif maison, le menu Gourmand, sélection de vins, 1/2 eau et café / thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.