

Menu des Saveurs

68€ en trois services

98€ en quatre services

LES ASPERGES BLANCHES

*Cuites au sautoir, sabayon parfumé à la noix et vin jaune,
noisettes caramélisées, extrait de Livèche et Oxalys*

Ou

LE FOIE GRAS

*De canard cuit au torchon, gelée de vin cuit au ratafia,
écorces d'orange, Shiso, Allymis violette et sureau*

Ou

LA FEVETTE DE NOS JARDINS

*Servie en fin velouté à la sarriette,
royale de foie gras, petites pousses champêtres*



LE ROUGET

*Barbet, raviole de chou tendre primeur farcie d'abattis,
sauce genevoise au vin des coteaux champenois*

Ou

LE VEAU

*Cuit en cocotte, servi rosé, gnocchi végétal parfumé de muscade,
girolles et jus perlé*



L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES

*Langres, Chaource & Comté
(Supplément 9€)*



LA RHUBARBE

Dans son jus de fraise, crème à la fève de Tonka et sorbet acidulé

Ou

CAFÉ LIÉGEOIS

*Biscuit léger au cacao, crémeux chocolat Manjari,
Crème glacée au café grand cru*

Servi uniquement au dîner

Prix nets, service et TVA inclus

Accords mets et vins sur demande