

Menu des Saveurs

76€ en trois services
104€ en quatre services

LES ASPERGES BLANCHES

*des Ardennes, cuites aux sarments de vigne,
sabayon végétal à l'oseille, jus de verjus*

Ou

LA LANGOUSTINE

*servie sur une tendre gelée, bavarois onctueux de chou-fleur,
râpé de citron noir fermenté*

Ou

LE FOIE GRAS

*frais pressé, marmelade de figues,
gelée de vin rouge au ratafia*



LE LIEU

*cuit nacré, fine raviole de coquillages,
condiment citron, gingembre, sucs de crevette grise*

Ou

LA PIÈCE DE BŒUF

*cuite au sautoir, purée d'oignons rouges caramélisés,
olives et pousses acidulées, jus de bœuf perlé*



L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES

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



LA POIRE

*fondante, crémeux pistache,
sorbet poire et citron*

Ou

LE CHOCOLAT ET LA PASSION

*biscuit streusel, crémeux fruit de la passion,
émulsion de chocolat blanc, sorbet mangue*

Servi uniquement au diner
Prix nets, service et TVA inclus
Accords mets et vins sur demande