

# 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