

ENTRÉES

CARPACIO DE SAINT-JACQUES ET CAVIAR KRISTAL 50€
rémoulade de topinambour, tourteau

L'ŒUF CUIT A LA TRUFFE MELANOSPORUM 58€
risotto de topinambour, émulsion au lard de la forêt noire, comté 36 mois

LE POIREAU FUMÉ DE LA SAUVAGERIE ET LA TRUFFE MELANOSPORUM 45€
chèvre frais des Vosges, crumble cacahuète

PLATS

LA BARBUE ET LE CAVIAR KRISTAL 75€
le couteau, sauce vin jaune, radis red et green meat, bouillon de kombu

LE LIEU JAUNE 62€
mini légumes de chez Eric Roy, lentille JP Olin, sauce maviar au citron

LE PIGEON D'ANJOU 72€
endive braisée, confit de coing au safran de la ferme du grand Balleau

LE CARRE DE PORC IBERIQUE AU BINCHOTAN 68€
purée de panais, sarrasin, châtaigne, sauce romarin

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise) 120€
salsifi au miel, échalote confite à la bordelaise

FROMAGES

FRANCK FAIVRE 28€
sélection de fromages

LE COMTÉ 36 MOIS DE NOËL 24€
et la truffe noire mélanosporum

DESSERTS

L'EXOTIQUE 26€
mousse coco au gingembre, banane, sauce mangue citron vert

LE MILLE-FEUILLE 26€
chocolat, praliné, vanille de Madagascar

LES AGRUMES 30€
pomelos, confit kumquat, nuage jasmin