

## ENTRÉES

SASHIMI DE SAINT-JACQUES 45€  
betterave, noix fraîche, baie de shiso, sauce coquillages

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

LE POIREAU FUMÉ DE LA SAUVAGERIE 43€  
chèvre frais des Vosges, crumble cacahuète, truffe mélanosporum

## PLATS

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

LE CABILLAUD 60€  
mini légumes de chez Eric Roy, lentille JP Olin, sauce maviar au citron

LE PIGEON RÔTI D'ANJOU 70€  
endive braisée, confit de coing au safran de la ferme du grand Balleau

LE CARRE DE PORC IBERIQUE AU BINCHOTAN 64€  
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 26€  
sélection de fromages

LE BAVAROIS DE BRIE DE MEAUX 18€  
associé à l'olive et au pollen

## DESSERTS

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

LA POIRE ET LE CHOCOLAT 26€  
cardamome et crème chocolat bio andoa

L'AGRUMES 28€  
pomelos, confit kumquat, nuage jasmin

Produits Faits Maison , Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris

L'OURSIN ET LA CAROTTE  
gelée de carotte, vinaigre de citron calamansi,  
purée de carotte au gingembre

---

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

---

LE BARBUE ET LE CAVIAR CRISTAL  
le couteau, sauce vin jaune, radis red et green meat,  
bouillon de kombu

---

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

LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise (supp +25€)  
salsifi au miel, échalote confite à la bordelaise

---

FRANCK FAIVRE  
Sélection de fromages

---

L'AGRUMES  
pomelos, confit kumquat, nuage jasmin

Inspiration au voyage en 6 haltes à 140€

servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au diner

L'harmonie Mets et vins à 70€  
sélection de 6 verres de vin de 8cl

Produits Faits Maison  
Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris



LE POIREAU FUMÉ DE LA SAUVAGERIE  
chèvre des Vosges, crumble cacahuète, truffe mégalosporum

Ou

SASHIMI DE SAINT-JACQUES  
betterave, noix fraîche, baie de shiso, sauce coquillages

---

LE CABILLAUD

mini légumes de chez Eric Roy, sauce maviar au citron

---

LE CARRE DE PORC IBERIQUE AU BINCHOTAN

purée de panais, sarrasin, châtaigne, sauce romarin

---

LE BAVAROIS DE BRIE DE MEAUX

associé à l'olive et au pollen

---

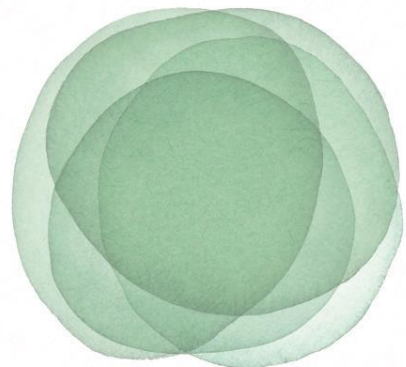
L'EXOTIQUE

mousse coco au gingembre, banane, sauce mangue citron vert

ou

LA POIRE ET LE CHOCOLAT

cardamome et crème chocolat bio andoa



Promenade en 5 haltes à 90€

L'harmonie mets et vins à 60€  
sélection de 5 verres de vin de 8cL

Produits Faits Maison  
Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris



LE POIREAU FUMÉ DE LA SAUVAGERIE  
chèvre des Vosges, crumble cacahuète, truffe mégalosporum

---

LE CABILLAUD

mini légumes de chez Eric Roy, sauce maviar au citron

---

LE BAVAROIS DE BRIE DE MEAUX

associé à l'olive et au pollen

---

LA POIRE ET LE CHOCOLAT

cardamome et crème chocolat bio andoa



Balade en 4 haltes à 70€

Balade en 3 haltes à 50€

Servie uniquement pour le déjeuner en semaine (hors jours fériés)

L'harmonie mets et vins à 50€  
sélection de 4 verres de vin de 8cL

Produits Faits Maison

Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris