

ENTRÉES

LE CAVIAR DAURENKI
saint-jacques, tourteau, avocat 52€

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

L'ŒUF CUIT « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES
raviole de cèpe, émulsion au lard de la forêt noir 55€

LE POIREAU CRAYON
chèvre des Vosges, crumble noisette, vinaigrette truffé 43€

PLATS

LE HOMARD BLEU
artichauts, coriandre, sauce coco, citronnelle/curry et brioche vapeur 75€

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

LE PIGEON RÔTI
betterave, figue, girolles, vinaigre de myrtilles 70€

LE CARRE DE PORC IBERIQUE
purée de kabocha, sarrasin, châtaigne, sauce romarin 64€

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise, de Kagoshima)
croquettes bintje, sauce wasabina, poireaux fumés de la sauvagerie 120€

FROMAGES

FRANCK FAIVRE
sélection de fromages 26€

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

DESSERTS

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

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

LA POMME ET LA PASSION
streusel cannelle, mousse vanille, sauce caramel 28€

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

LE CAVIAR DAURENKI
saint-jacques, tourteau, avocat

L'ŒUF CUIT « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES
raviole de champignons, crémeux aux cèpes de la forêt

LE HOMARD BLEU
artichauts, coriandre, sauce coco, citronnelle/curry et brioche vapeur

LE PIGEON RÔTI
betterave, girolles, figue, vinaigre de myrtilles

ou

LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise, de Kagoshima (supp +25€)
croquettes bintje, sauce wasabina, poireaux fumés de la sauvagerie

FRANCK FAIVRE
Sélection de fromages

LA POMME ET LA PASSION
streusel cannelle, mousse vanille, sauce caramel

Inspiration au voyage en 6 haltes à 140€
servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au dîner

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

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



LE POIREAU CRAYON

chèvre des Vosges, crumble noisette, vinaigrette truffé

Ou

SASHIMI DE SAINT-JACQUES

betterave, noix fraîche, baie de shiso, sauce coquillage

LE CABILLAUD

mini légumes de chez Eric Roy, sauce maviar au citron

LE CARRE DE PORC IBERIQUE

purée de kabocha, sarrasin, châtaigne, sauce romarin

LE BAVAROIS DE BRIE DE MEAUX

associé à l'olive et au pollen

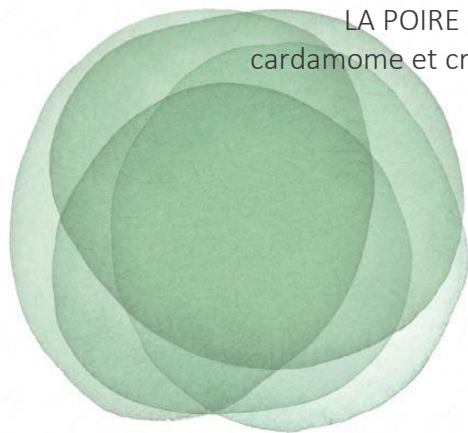
L'EXOTIQUE

mousse coco, 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 CRAYON

chèvre des Vosges, crumble noisette, vinaigrette truffé

LE CABILLAUD

mini légumes de chez Eric Roy, sauce maviar au yuzu

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