

ENTRÉES

CARPACIO DE SAINT-JACQUES ET CAVIAR STELUGA 45€
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 43€
chèvre frais des Vosges, crumble cacahuète, truffe mélanosporum

PLATS

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

LE LIEU JAUNE 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

LE COMTÉ 18 MOIS DE NOËL 18€
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 28€
pomelos, confit kumquat, nuage jasmin

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

LA SAINT-JACQUES 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 noire, comté 36 mois

LA 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 confit à la bordelaise

LE COMTÉ 18 MOIS DE NOËL
truffe noire mélanosporum

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 dîner**

**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 mélanosporum

Ou

CARPACIO DE SAINT-JACQUES ET CAVIAR STELUGA
rémoulade de topinambour, tourteau

LE LIEU JAUNE
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 COMTÉ 18 MOIS DE NOËL
et la truffe noire mélanosporum

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

ou

LE MILLE-FEUILLE
chocolat, praliné, vanille de Madagascar



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

LE LIEU JAUNE
mini légumes de chez Eric Roy, sauce maviar au citron

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



ESCALE HIVERNALE en 4 haltes à 90€

L'harmonie prestigieuse mets et vins à 60€
sélection de 4 verres de vin de 8cL

BALADE HIVERNALE en 3 haltes à 50€
Servie uniquement pour le déjeuner en semaine (hors jours fériés)

L'harmonie prestigieuse mets et vins à 40€
sélection de 3 verres de vin de 8cL