

ENTRÉES

HUITRE, BŒUF ET TOMATE	26,00€
• Tartare de bœuf et huître Marenne, Eau de tomate cœur de bœuf, Citron caviar et osciètre.	
ŒUF, ECREVISSSES ET RIS D'AGNEAU	25,00€
• Ris d'agneau confit, Œuf mariné au soja, Queues d'écrevisses et petite salade de pourpier, Poireau brûlé.	
AVOCAT, CONCOMBRE ET MELON VERT	24,00€
• Billes d'Avocat, Concombre, Melon vert et radis marinées, Guacamole, Aillet et fleurs.	
LAPEREAU, LANGOUSTINE ET RIZ	27,00€
• Râble de lapereau confit, Langoustine snackée, Emulsion de riz safran des Payou façon paëlla, Chips de chorizo et pois frais.	
COUTEAU, ANGUILE ET CHOUX ROMANESCO	26,00€
• Salade de couteau et anguille fumée dans sa coque, Choux multiples et vinaigrette oursin.	
RIS DE VEAU, SAPIN ET EPINARDS	29,00€
• Ris de veau braisé, Salade de pousses d'épinards et pickles de bourgeons de sapin.	

CHAPITRE POISSONS

TURBOT, FÈVES ET GIROLLES	29,00€
• Blanc de turbot grillé, Fricassée de Fèves et Girolles, Jus de volaille au citron.	
HOMARD, PRAIRES ET ANCHOIS	50,00€
• Homard breton rôti au beurre, Marinière de praires, pâte et beignet d'anchois, Légumes primeurs.	
MORUE, POIVRADE ET CITRON	26,00€
• Artichaut poivrade farci de brandade, Morue légèrement fumée, Ecume de lait de pochage au fumet et pâte de citron rôti.	

CHAPITRE VIANDES

BŒUF WAGYU, ALGUES ET TRUFFES	55,00€
• Filet de bœuf Wagyu en sauteuse, béarnaise aux algues, Ecrasé de ratte aux zestes de citron, Feuille de roquettes, Pignons de pain et lamelles de truffes.	
AGNEAU, FOIN ET AUBERGINE	27,00€
• Carré d'agneau cuit en cocotte au foin, Aubergine farcie comme une moussaka de gigot, Purée de pois chiche au lait fermenté et jus au foin des cuvées Vosgiennes.	
VEAU, ASPERGES ET MÛRES	28,00€
• Petit mignon de veau, Croûte de Shitaké de pays, Têtes confites et panées, Asperges blanches rôties et jus de veau aux mûres.	

**Toutes nos viandes sont d'origine française.

Excepté le Bœuf Wagyu : Bœuf noir australien descendant des célèbres Taureaux japonais qui donne la fameuse viande de Kobé.

MENU EMOTIONS GOURMANDES

Au prix de 55.00 € Hors Boissons

Mise en Bouche

Foie Gras de canard Français, Brimbelles et Pissenlit, Pain Bao farci.

ou

Artichaut mariné, cromesquis d'escargots, Ecume à l'ail des ours et jus de volaille réduit.

**Poitrine de Pigeonneau du Colombier, Betterave cuite à la Bergamote,
Pieds bleus et Bouillon de Cresson au vin jaune.**

ou

**Dos de Maigre mariné au Dashi, Ballotine de tartare et laitue,
Sucrine rôtie et petit croquant de Shimeji, Granny Smith et Céleri feuille.**

Le Chariot de Fromages affinés.

Intensément vanille, Opaline, Sorbet noix de coco.

Vision du Chef

"Ce menu est l'expression de la créativité du chef Thierry Longo, juste pour vous, vos envies, vos préférences, choisi selon la saison, le marché et la sélection de nos producteurs. Surprises, découvertes, émotions en sont les maîtres mots ... "

En 6 Séances 68.00 €

En 9 Séances 92.00 €

Les menus en 6 et 9 séances sont servis par table entière, jusqu'à 21h30.

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT

17,00€

- Cube grand cru Limeira, Guacamole sucré, Méli-Mélo exotique, Sorbet mangue.

LE SOUFFLÉ

18,00€

- Soufflé Grand Marnier, Madeleines au poivre de timut, Glace Plombières.

LES FRUITS ROUGES

16,00€

- Comme une tarte, Nougatine craquante, Fraicheur de fruits rouges, Texture yuzu, Sorbet basilic.

L'ABRICOT

16,00€

- Crème chibouste noix de pécan, Praliné croustillant, Abricots rôtis, Jus glacé et sorbet lait ribot.

LE MELON

15,00€

- Façon pavlova, Fraicheur d'agrumes, crémeux estragon, Ganache montée vanille, Sorbet vitaminé.