

LE MENU CONFIANCE

Laissez-vous guider par le chef Xavier Jarry pour un voyage à travers le meilleur de la saison, les régions, les cuissons, les textures et les saveurs...

LE MENU EN 3 ETAPES * (entrée, poisson ou viande et dessert) 48

LE MENU EN 5 ETAPES 62

Le menu 5 étapes est servi pour l'ensemble de la table pour toute commande avant 21h

LE CHOUX ROMANESCO *

Citron, cassis et sauce dashi

Δ

LE POISSON SELON ARRIVAGE *

Tomates, huile de chorizo et noix de muscade

Δ

LA CÔTE DE VEAU *

Aubergine, figue et curry

Δ

LE CHAOURCE

Marié au curry de Madras, chapelure japonaise

Δ

LES MIRABELLES ET QUETSCH D'ALSACE *

Cuit et cru, cannelle et citron vert

L'accord mets et vins

25

3 verres de vin de 12 cl

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

LES ENTREES

LE TARTARE DE DAURADE ROYALE 18
Marinade au sésame, citron vert et soja accompagné de haricot vert,
groseille et pêche plate

LE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME PUNTOUN 20
Fait maison, accompagné de figues fraîches, toasts de la
boulangerie Au pain de mon Grand-Père aux fruits secs et
noisettes

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

LA MER

LE SAUMON SAUVAGE 27
Rôti au beurre, tomates, huile de chorizo et noix de muscade

LE LIEU JAUNE 29
Rôti au beurre, girolles, champignons de Paris esragon et vieille mimolette

LA TERRE

LA CÔTE DE VEAU 30
Cuit au sautoir, aubergine, figue et curry

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

LES GOURMANDISES

LES MIRABELLES ET QUETSCH D'ALSACE 10
Cuit et cru, cannelle et citron vert

LA PANNACOTTA AMANDE 10
Abricot cuit au romarin, glace amande-amaretto

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFES *Nous collaborons avec les cafés Reck, ici, un café BAHIA du Brésil*

Expresso	2.5
Allongé	3
Double expresso	4
Capuccino et Latte	4.5

LES THES *Nous collaborons avec le thé des Muses et Kioko*

Bai Mu Dan <i>thé blanc, CHINE</i>	5.5
Night Shadow <i>thé vert nature, JAPON</i>	5.5
Genmaicha <i>thé vert matcha au riz soufflé</i>	5.5
Chung Hao <i>thé vert au Jasmin bio, CHINE</i>	5.5
Le Rayon Vert <i>thé vert aromatisé aux fruits exotiques, CHINE</i>	4.5
Mahadelram <i>thé noir nature, INDE</i>	7
Thé du Pousse Pousse <i>thé noir demi fumé, CHINE</i>	4.5

LES INFUSIONS

Menthe fraîche du jardin	5.5
Doux rêves (mélange de camomille, fleurs d'oranger, tilleul)	5.5
L'Herbe Rouge <i>rooibos à la rhubarbe et fruits rouges, AFRIQUE DU SUD</i>	4.5

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris