

Menu carte blanche 55€

« *La table est l'entremetteuse de l'amitié* »

Laissez-vous tenter par notre crédo et ce menu en quatre temps qui vous permettra de découvrir au fil du repas tout l'univers du Chef.

Accord mets et vins

25€

3 verres de vins de 12cl

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table les soirs
et le Samedi midi.

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

Prix nets

L' apéritif

- Jambon Ibaima, Louis Ospital, 100g 16€

Les entrées

- La carotte 17€
Orange / cumin / yaourt à l'aneth

- Les petit-pois 19€
Fèves / oignons nouveaux / poitrine de cochon /
framboise / gingembre

- Le sashimi de daurade 21€
Dashi / pickles de radis et concombre / mayonnaise
ail des ours

Les plats

- Le turbot 30€
Courgettes de couleurs / basilic / citron
- La daurade royale 27€
Artichaut / Tonka / lard de Colonnata / citron
- L'entrecôte de veau 29€
Lard de Colonnata / légumes de saison
- Le tartare de bœuf 27€
Avocat / gingembre / coriandre

Les desserts

- Le citron 10€

Notre vision de la tarte au citron meringuée

- La cerise d'Alsace 12€

Cru et cuit / amande / amaretto

- La vanille 9€

Glacée / gingembre / caramel au beurre salé / popcorn

*N'hésitez pas à vous rapprocher de notre personnel de salle
pour accompagner vos desserts d'un digestif*

Les boissons chaudes

Les cafés : *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 thés : *Nous collaborons avec le thé des Muses*

Night Shadow <i>thé vert nature, JAPON</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€
L'Herbe Rouge <i>rooibos à la rhubarbe et fruits rouges, AFRIQUE DU SUD</i>	4.5€