



En apéritif

Opéra de Foie Gras de Canard Français en gelée de Framboise
Carpaccio de Noix de Saint Jacques mariné à la Truffe d'été*
Praline « Crispy » d'escargots du Pays de Bitche

MENU

Mosaïque de Saumon Gravelax « Premuim » aux Algues
Royale d'Asperge Blanche, Légumes parfumés au Miso
Vinaigrette de Sésame Perlé, Pain « d'Hier & d'Aujourd'hui » * toasté
Pinot Gris Pierres Sèches Muré 2020 Alsace

Dos de Cabillaud poché au Bouillon relevé, Asperge d'Alsace
Condiment d'Agurmes à la Cardamome, Lasagne roulée poêlée
Beurre Blanc au Champagne Brut
Montagny Buissonnier Vendanges 2020 Vignerons de Buxy Bourgogne

Pièce de Veau Bouchère aux Pleurotes de Wahlenheim
Étuvé de Fèves croquante et Carotte Nouvelle
Jus de Cocotte Corsé
Château Les Bugadelles Vin Biologique 2018 Languedoc

« Forêt Verte - Signature » Philippe JÉGO
aux Fraises Fraîches, Olives Noires Taggiasche d'Italie et Basilic
Crème de Mascarpone et Sorbet Fraise

Prix Net 85 €



Formule « *Mets et Vins* »

3 verres de vins 35 €

Les Fromages

Sélections de fromages d'ici et d'ailleurs, de nos Maîtres affineurs

16 €

* Pain « d'Hier & d'Aujourd'hui », Chapelure de Pain de la Veille en Levain Naturel, Certifié Bio « L'Instant Gourmand »

* Truffe d'été Tuber Aestivum