



Carte

Menu en 4 temps avec poisson 42€

Menu en 4 temps avec viande 52€

Mise en bouche, entrée, plat, dessert où
Chariot de fromage (supplément par personne 5€)

Accord mets et vins 26€

Menu en 5 temps 65€

Mise en bouche, entrée, plat,
Chariot de fromage et dessert

Accord mets et vins 34€

Menu dégustation 88€

Servi pour l'ensemble de la table

Laissez-vous guider par le chef et son équipe,
qui à travers ce menu, vous invitent à découvrir sa cuisine
en valorisant les produits de la région.

Accord mets et vins 44€

Les vins de nos accords sont disponibles à la vente à emporter

Truite en « Gravlax » 23€

Poivre de Timut / Sorbet « salade de carottes » / fenouil

Gaspacho de Tomates 23€

Fraises / Pastèques / Blanc à Munster

Le poisson selon la marée 29€

Courgettes / Abricots / Reine des prés

Volaille « Label Rouge » et Flouve odorante 36€

Céleri / Shitakés / Jus à l'échalote noire

Le chariot de fromages 15€

Sélection de fromages frais et affinés

Forêt Noire et fleur de Mélilot 15€

Cerise / Oxalis

Mirabelles et Safran des Payoux 15€

Feuilles de figuier / Shiso Pourpre

Liste des allergènes disponibles à la demande
Prix nets en Euros - Service compris - TVA inclus