

# Menu Signature de Printemps

*L'essentiel des premiers beaux jours en 6 chapitres s'inspirant des produits de saison...*

**78 €**

*Disponible en 5 chapitres à 68€ par personne*

*Pour votre Menu Signature en 5 chapitres, faites le choix parmi l'entrée chaude ou le poisson*

Amuse-bouche

## Truite du Frais Baril à Hadol

En texture

Entrée froide

## Foie Gras de Canard Français

Magret de canard fumé, griottes

Entrée chaude

## Noix de Saint-Jacques

Lard de chez Remy à Arches, mikado émulsionnée à la vanille

Poisson

## Filet de Bar

Langoustine en tempura, asperges, émulsion acidulée

Viande

## Pavé de Selle d'Agneau

Blettes poêlées, jus au romarin

Dessert

## Origami Rhubarbe

Travail autour de la rhubarbe, estragon

*Nous proposons des accords mets et vins pour accompagner votre dégustation.*


*N'hésitez pas à nous solliciter. Dernière prise de commande à 20h30.*

# Tome VI : Le Printemps

Composez votre *Menu en 4 chapitres* à partir de la carte, au tarif de 56€ par personne.


## E N T R É E S



	€
Compressé de foie gras / queue et jarret de boeuf / griottes	24
 Œuf parfait des Cocottes d'Olichamp / asperges violettes / crème aérée à la tome	22
Tataki boeuf & thon en mosaïque / algue de Nori / travail autour de l'oignon de Roscoff	24

## P L A T S



Médailillon de veau dans le filet mignon rôti / escalope de foie gras poêlée / pommes de terre / morilles	34
Omble chevalier en deux cuissons / poireaux / beurre blanc au persil	32
Épaule d'agneau confite 18h comme une pastilla / citron & citronnelle / jus réduit	31
 Risotto aux asperges, burrata crémeuse & ail des ours	28

## D E S S E R T S



Buffet de fromages	10
Fraise / cheesecake / vanille & basilic	12
Chocolat Valrhona Macaé / liqueur bourgeon de sapin / tonka	12
Tartelette aux framboises / ganache pistache	12



### MENU "ÉCRIVAIN EN HERBE"

*Jusqu'à 12 ans*

*Foie gras ou Saumon fumé*

*Burger / frites ou La volaille et ses légumes*

*Autour de la fraise*

25

 = plat végétarien,

Nos producteurs locaux à l'honneur : œufs des Cocottes d'Olichamp à Remiremont, truites du Frais Baril à Hadol, fromages de la Ferme du Haut Salmon au Val-d'Ajol et glaces des Vosges à Gérardmer.

Prix nets en euros / Taxes et service inclus