



Le Chapitre

Tome XV : L'Été

“La nature est notre première inspiration, et comme chaque été ouvre un nouveau chapitre, nous vous présentons notre quinzième carte. Notre cuisine est guidée par le rythme de la nature, et l'été est le temps des jardins, des vergers et des sous-bois qui nous offrent le meilleur d'eux-mêmes. De la fourche à la fourchette, les récoltes et les rencontres qui façonnent cette collection valorisent le savoir-faire, où chaque ingrédient raconte une histoire : celle d'un terroir généreux, de femmes et d'hommes passionnés.

Nous avons choisi de mettre à l'honneur :

- Les fromages de la Ferme du Haut de Salmon - Le Val d'Ajol
- Les glaces des Vosges de Gaétan - Gérardmer
- Les micro-végétaux des Plantules - Épinal
- Les oeufs frais des Cocottes d'Olichamp
- Le miel du Rucher du Potet - Saint-Nabord
- Les champignons de Chantal Gallot - Le Haut-du-Them
- La sélection de la Boucherie Remy - Arches
- Les petits fruits de Damien Balland - Olichamp
- La truite de la pisciculture du Breuchin aux Mille Étangs

Au fil des semaines, selon les récoltes et les inspirations du moment, certaines suggestions viendront naturellement *écrire la suite*.

Nous vous souhaitons une belle découverte.”

Julien Chrismont, chef de cuisine, Benjamin, Florian & Lilou



Menu Signature : L'Été

L'essentiel de la saison en 6 chapitres s'inspirant des produits du moment...

84 €

Disponible en 5 chapitres à 74€ par personne

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

Amuse-bouche

Gambas panko / chimichouri / wasabi

Entrée froide

Carpaccio de bar / framboise / avocat / vierge grenade et cerfeuil

Entrée chaude

Tagliata de bœuf dans la picanha / camerise / bouillon citronnelle

Poisson

Filet de rouget / inspiré d'une boullabaisse

Viande

Paleron de veau / foie gras poêlé / nectarine et pêche / porto

Dessert

Brimbelles / bluets / sésame noir

Nous proposons des accords mets et vins pour accompagner votre dégustation. Dernière prise de commande à 20h30. Le menu sélectionné devra être identique pour l'ensemble des convives.

Tome XV : L'Été

Composez votre Menu Découverte en 4 chapitres (amuse-bouche du moment, entrée, plat et dessert) à partir de la carte, au tarif de 58€ par personne.



Entrées 25€

☙ Sablé farine châtaigne / tomate rôtie / figue / burratina / huile d'olive Château d'Estoublon / glace poivron

Carpaccio de bar / saumon Bømlø fumé / taboulé de chou-fleur / gel yuzu / agrumes

Foie gras cuisson 50/50 / magret fumé / cassis en texture

Tataki de thon et poulpe / concombre / avocat / cébette esprit d'une vierge sauce ponzu / glace petits pois



Plats 36€

Médailillon de noisette d'agneau / rôti à la cocotte / légumes de Provence / thym et romarin

Pavé de cabillaud / gingembre / carotte / vanille / beurre blanc

Filet de veau basse température / béarnaise / maïs / chou pak choi / pleurotes

☙ Risotto / parmesan / tomate confite / pignons de pin torréfiés / jaune d'œuf / pesto



Desserts 13€

Assiette de fromages de la Ferme du Haut de Salmon

Tartelette chocolat Manjari  / cœur abricot-romarin / coulis abricot

Feuille à feuille figue et miel / Namelaka chocolat Dulcey  / glace caramel

Pavlova / nectarine / pêche / lavande / coulis de pêche-mélisse

Tome XV : *L'Été*

Menu “Écrivain en herbe”

25€

Jusqu'à 12 ans

Saumon Bømlo fumé dans notre fumoir
ou
Salade de tomate burratina

La volaille ou le filet de poisson du jour
et
pommes de terre ou ses petits légumes

Mi-cuit au chocolat, glace