Emotions

Prélude

.....

La langoustine, cuite au barbecue,
dentelles de céleri rave herbacées, crémeux à l'oseille et pomme verte, réduction des têtes

OU

Les champignons, rôtis au beurre noisette
artichaut et céleri branche.
écume au parfum de sous - bois et jus corsé

.....

Le rouget, cuit à plat au vinaigre de fleur de sureau
et amandes torréfiées.
crémeux d'une soupe de roche.
Jus des têtes infusé au basilic.

OU / ET

Boeuf de race Montbéliard
compression de courge butternut et patate douce
jus condimentè à la graine de moutarde

.....

Fraîcheur fromagère

.....

La poire Guyot rôtie, crémeux à la vanille de Madagascar, nougatine d'une pâte sablée et sorbet williamine

OU

Nuage de chocolat grand cru Valrhona "Guanaja" 70%
griottines de Fougerolles et biscuit Sacher. Sorbet Fromage blanc acidulé

Emotions

4 escales 78 €

5 escales 95 €

7 escales 120 €

Accord mets & vins
3 verres 45 €
4 verres 55 €
5 verres 65 €

Balade Végétale

5 services 72 €

Accord mets & vins
4 verres 55 €

Accords sans alcool 35 €

Tous nos plats peuvent se prendre
"A la carte "
Entrée: 28 € Plats: 38 € Desserts: 18 €

Menu Hors boissons prix TTC, service compris
Liste de produits allergènes disponible, sur demande

Balade végétale

Prélude

.....

Les champignons, rôtis au beurre noisette
artichaut et céleri branche.
écume au parfum de sous - bois et jus corsé

.....

Dentelles de céleri rave à l'aneth, crémeux à l'oseille et jeunes pousses d'épinard, jus de racine

.....

Compression de courge butternut et patate douce
jus condimentè à la graine de moutarde

.....

La poire Guyot rôtie, crémeux à la vanille de Madagasca
nougatine d'une pâte sablée et sorbet williamine

Ou

Nuage de chocolat grand cru
Valrhona "Guanaja" 70%
griottines de Fougerolles et biscuit Sacher. Sorbet Froma blanc acidulé

Émotion

appetizer

———————-

Grilled langoustines, celeriac cream, sorrel and green apple, head reduction

OR

Mushrooms roasted in brown butter
artichokes and celery.
Mushroom foam and full-bodied jus

————————-

Red mullet, cooked flat with elderflower vinegar and roasted almonds.
Creamy rock soup. Infused with basil.

OR /AND

Montbéliard beef
Butternut squash and sweet potato compression
Mustard seed-seasoned jus

————————-

Cheesy freshness

————————-

Roasted Guyot pear, Madagascar vanilla cream, shortcrust pastry nougatine, and william sorbet

Or

Grand Cru Chocolate Cloud Valrhona “Guanaja” 70%
Fougerolles Morello cherries and Sacher biscuit.
Sour fromage blanc sorbet

Emotions

4 courses 78 €

5 courses 95 €

7 courses 120 €

Wine tasting
3 glasses - 45 €
4 glasses - 55 €
5 glassses 65 €

Vegetable walk

5 courses

Wine tasting
4 glasses 55 €

alcohol-free tasting
35 €

All our dishes are à la carte

Starter 28 € mains course 38 € dessert 18 €

menu excluding drinks, price including tax
lists of allergens available, ask our teams

Vegetable walk

appetizer

——————-

Mushrooms roasted in brown butter
artichokes and celery.
Mushroom foam and full-bodied jus

——————-

Celeriac lace with dill, sorrel cream and young spinach shoots, root juice

———————

Butternut squash and sweet potato compression
Mustard seed-seasoned jus

———————-

Roasted Guyot pear, Madagascar vanilla cream, shortcrust pastry nougatine, and william sorbet

Or

Grand Cru Chocolate Cloud
Valrhona “Guanaja” 70%
Fougerolles Morello cherries and Sacher biscuit.
Sour fromage blanc sorbet