

Florence & Philippe Zeiger vous souhaitent une agréable dégustation

Le début de la faim

- C**arpaccio de langoustines bretonnes aux parfums d'agrumes, crevettes grises et caviar français..... 48 €
- T**artare de couteaux et Noix de St Jacques au Wakamé, vinaigrette Fines de Claire et caviar..... 48 €
- Œ**uf de nos fermes poché sur un lit de lentilles vertes et anguille fumée, grains de caviar..... 45 €

Comme un poisson dans l'eau

- H**omard entier décortiqué, au beurre moussant sauce Breizh nord..... 60 €
- F**ricassée de Noix de St Jacques et coquillages, champignons du moment, sauce au vin jaune..... 48 €
- P**oisson du jour selon les arrivages et l'inspiration du chef

Du boucher ... à la bouche

- P**avé de biche de la Ferme des Buis servi rosé, légumes et racines du moment, jus corsé..... 48 €
- C**roustillant de pieds et joues de cochon, jus truffé, feuilles de sucrine et pop corn..... 45 €
- P**oitrine de pigeonneau fermier des Vosges rôti, en croûte de noisette,
jus à l'épine vinette et foie gras de canard..... 50 €

Fromages frais et affinés..... 15 €

Pour les gourmands

- T**raditionnel soufflé chaud au Rhum Zalapa 23 ans, glace au café de Vincent Ballot MOF..... 20 €
- T**out simplement chocolat..... 20 €
- T**arte au citron du Mas Bachès à ma façon, gin Heima de Besancon..... 20 €