

Florence & Philippe Zeiger vous souhaitent une agréable dégustation

Le début de la faim

- F**oie gras de canard mi-cuit, copeaux de magret fumé, émulsion au maïs, pétales de racines..... 48 €
- C**éviché de bar et huître Gillardeau aux algues, écume iodée et grains de caviar 50 €
- C**arpaccio de langoustines bretonnes sur une fine gelée, mousseline de chou fleur et grains de caviar..... 55 €

Comme un poisson dans l'eau

- H**omard entier décortiqué, au beurre moussant, sauce au boudin noir et crustacés..... 65 €
- N**oix de St Jacques sur une mijotée de lentilles, lard Colonnata en transparence, sauce truffe..... 52 €
- P**oisson du jour selon les arrivages et l'inspiration du chef

Du boucher ... à la bouche

- D**os de cerf de la Ferme des Buis, servi rosé, jus corsé, fruits et légumes du moment..... 55 €
- P**oitrine de pintade fermière aux champignons du moment et lard paysan en croûte de pomme de terre,
sauce au vin jaune..... 48 €
- T**ourte au ris de veau, foie gras et truffe, jus truffé, chicorée à l'huile de noix
(prévoir 40 mn de préparation)
Pour 2 personnes..... 120 €

Fromages frais et affinés.....15 €

Pour les gourmands

- T**arte fine aux pommes écrasées, servie tiède, sorbet pomme verte..... 24 €
- S**oufflé chaud à la cazette de Bourgogne, glace aux noix de Pécan..... 24 €
- U**ne forêt noire « Nouvelle version »..... 24 €