

Florence & Philippe Zeiger vous souhaitent un agréable moment

Le Début de la faim

- C**arpaccio de langoustines bretonnes, gel d'eau de mer aux algues et Cédrat, grains de caviar Kristal... 48 €
- F**oie gras de canard en gravlax, méli mélo de légumes, copeaux de magret fumé, sablé au Comté..... 42 €
- T**artare de couteaux de plongée au céleri et pomme Granny, émulsion marine et caviar..... 45 €

Comme un poisson dans l'eau

- H**omard entier et décortiqué au beurre demi-sel, fricassée de pommes de terre ratte et fèves,
jus de carcasse..... 58 €
- T**hon rouge sur la plancha juste saisie, légumes confits à la flamme, sauce vierge..... 42 €
- L**e poisson du jour selon arrivage et inspiration du jour

Du boucher ... à la bouche

- P**omme de ris de veau caramélisée, carottes de Chèvremont, glacé au curry, sauce vin jaune..... 54 €
- S**elle d'agneau français rôtie au sautoir, houmous aux herbes fraîches, coulis d'ail noir, jus piquant 42 €
- P**oitrine de pigeonneau des Vosges rôti sur son coffre, jus au foie et pignons de pin torréfiés45 €

Fromages frais et affinés 15 €

Pour les gourmets

- S**oufflé chaud à la cazette de Bourgogne, glace praliné 20 €
- D**ôme aux framboises et fruits de la passion, cœur moelleux, sorbet exotique ginger..... 20 €
- S**ablé breton aux fraises Maras des Bois, ganache Ivoire au basilic, sorbet fruits rouges..... 20 €