

Florence & Philippe Zeiger vous souhaitent une agréable dégustation

Le début de la faim

Noix de Saint Jacques bretonnes marinées 1.2.3 aux clémentines corses, gel Yuzu, caviar Cristal... 50 €

Marbré de canette au foie gras de canard, condiment Butternut et gingembre confit..... 50 €

Œuf de ferme poché, sur un lit de champignons de nos forêts,
émulsion de pomme de terre au vin jaune, crispy de jambon..... 45 €

Comme un poisson dans l'eau

Noix de Saint Jacques bretonnes snackées sur un coussinet de pied de cochon,
velouté de barde au Nouilly..... 50 €

Homard entier décortiqué au beurre demi-sel, infusion de tête liée au corail..... 68 €

Poisson du jour selon les arrivages et l'inspiration du chef

Du boucher ... à la bouche

Dos de cerf de la Ferme des Buis rôti, jus corsé aux senteurs de poivre Timut, légumes d'hiver..... 55 €

Pigeonneau fermier des Vosges servi rosé, sa cuisse en ballotine, jus au paprika fumé et ail noir... 55 €

Dans la tradition, lièvre d'Alsace à la royale..... 65 €

Fromages frais et affinés..... 18 €

Pour les gourmands

Incontournable soufflé chaud à la chartreuse verte..... 24 €

Tarte tiède au chocolat soufflé, écume de lait, glace chouchou..... 24 €

A tomber dans les pommes..... 24 €