

*Florence & Philippe Zeiger vous souhaitent une agréable dégustation*

## Le début de la faim

- A**sperges françaises « cuites minute » aux mousserons de printemps et  
chapelure de saucisson du Boitchu..... 40 €
- T**artare de bar assaisonné au naturel, pailleté iodé et perle d'huître au caviar Cristal..... 48 €
- T**ransparence de langoustine bretonne, gel de Yuzu et crémeux de tête en sorbet..... 48 €

## Comme un poisson dans l'eau

- H**omard entier décortiqué, au beurre moussant sauce Breizh nord..... 55 €
- L**ieu jaune Ikéjilé en croûte de pain, sauce Bonne Femme..... 45 €
- P**oisson du jour selon les arrivages et l'inspiration du chef

## Du boucher ... à la bouche

- R**âble de lapin fermier farci en printanière de légumes, jus corsé, gnocchi au thym..... 42 €
- P**omme de ris de veau caramélisée au sautoir, jus aux parfums de girofle et oignons nouveaux..... 54 €
- P**oitrine de pigeonneau fermier des Vosges rôti, à la moutarde au moût de raisin  
et foie gras de canard..... 48 €

Fromages frais et affinés..... 15 €

## Pour les gourmands

- T**raditionnel soufflé chaud au Grand Marnier, glace vanille..... 20 €
- U**n fraisier sous toutes ses formes..... 20 €
- D**ôme au café grand cru torréfié par Vincent Ballot MOF, cœur dulce de leche, glace spéculoos..... 20 €