

Florence & Philippe Zeiger vous souhaitent une agréable dégustation

Le début de la faim

- C**arpaccio de langoustines bretonnes et son tartare assaisonné au naturel,
pétales d'artichaut, grains de caviar... 55 €
- A**sperges françaises du moment cuites minute, sauce au jambon du Haut-Doubs et morilles,
crumble au Comté... 50 €
- M**illefeuille de foie gras de canard mi-cuit, anguille fumée et pomme verte... 50 €

Comme un poisson dans l'eau

- H**omard entier décortiqué au beurre demi-sel, infusion de tête liée au corail... 68 €
- F**ilet de sole cuit au plat, sauce aux hérissons de mer et grains de caviar... 60 €
- P**oisson du jour selon les arrivages et l'inspiration du chef

Du boucher ... à la bouche

- S**uprême de volaille fermière « Label rouge » farcie de champignons de printemps
en croûte de pomme de terre, sauce au vin jaune... 50 €
- S**elle d'agneau français rôtie au sautoir, sauce aux tomates confites, anchois, olives et citron... 50 €
- F**ilet mignon de veau servi rosé « façon saltimbocca », jus corsé tranché à la crème de Chaource fermier 55 €

Fromages frais et affinés... 18 €

Pour les gourmands

- D**ôme au citron Yuzu et framboise, gel d'estragon, sorbet fruits rouges... 24 €
- S**oufflé chaud au chocolat, éclat de grué, sorbet chocolat... 24 €
- I**rish coffee glacé en 2 services... 24 €