

Une Saison à Langres

Côté terre 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Tartare de magret de canard
au poivre vert,
purée d'avocat pimentée et sésame caramélisé

~~

Filet de Veau, jus réduit à la noisette,
polenta crémeuse au pesto doux

~~

Opéra Chocolat noir praliné,
tuile au grué, glace au miel et fève de tonka

Côté Mer 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Filet de Maquereau mariné aux agrumes,
Glace à la moutarde à l'ancienne

~~

Filet de Daurade
à l'huile d'olive noire,
ratatouille et tomates confites au gingembre

~~

Nougat glacé aux fruits secs,
Fruits rouges frais,
mousse légère au chocolat blanc

Plateau de Fromages affinés : 9 €

La balade Gourmande de Diderot



Côté Terre 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Foie Gras de Canard,
poché à la crème de griotte,
chutney cerise-fenouil

~~

Duo de Filet et de Ris d'Agneau,
aux girolles,
écrasée de pomme de terre aux cèpes,

~~

Tartelette Abricot confit et citron Yuzu,
sorbet abricot-marjolaine

Côté Mer 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Gambas et Saint-Jacques grillées,
caramel au safran
et riz au lait à la carotte

~~

Filet de bar
et encornets farcis aux lentilles corail,
tagliatelles de légumes

~~

Alliance Framboise et verveine,
sorbet pêche blanche-citron vert