

Une Saison à Langres

Côté terre 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Tartelette aux escargots
et potimarron à l'ail fumé,
coulis de persil

~~

Caille rôtie, embeurrée de chou kale,
jus réduit au vinaigre balsamique

~~

Duo de Chocolat noir et orange confite,
Sorbet orange-cardamome

Côté Mer 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Huîtres de Marennes-Oléron,
en gelée de Champagne,
condiment léger au gingembre

~~

Filet de Daurade,
réduction de vin rouge,
duo de céleri à la muscade

~~

Chocolat blanc et citron,
façon Tiramisu,
sorbet à l'huile d'olive et citron jaune

Plateau de Fromages affinés : 9 €

La balade Gourmande de Diderot

Côté Terre 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Magret de canard fumé,
farci au foie gras et épices,
salade croquante aux noix de pécan

~~

Selle d'Agneau briochée,
Jus au caramel de truffe,
gratin de patates douces

~~

Alliance Poire et Châtaigne,
pain d'épices et sorbet vin rouge-cassis



Côté Mer 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Bisque de Homard,
aspic aux agrumes et chutney de tomate

~~

Turbot rôti,
beurre mousseux au safran,
ragoût de petits légumes de saison

~~

Cheese-Cake aux fruits exotiques,
sorbet mangue-vanille