

## Une Saison à Langres

Côté terre 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Poêlée de Ris d'Agneau aux fruits secs,  
asperges vertes et mâche,  
Condiments à l'huile de pin

~~

Filet de Veau, sauce à l'ail noir,  
mouseline de petits pois à la sauge,  
ragoût de pleurotes.

~~

Croustillant de chocolat noir et noisette,  
ganache chocolat blanc au café

Côté Mer 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Pavé de Saumon mi-cuit,  
pané au sésame,  
aspic d'endives et vinaigrette à la passion

~~

Filet de Daurade,  
Crème aux agrumes et citronnelle,  
légumes braisés,  
écrasée de pomme de terre violette

~~

Sphère Fraise et pistache,  
Carpaccio de fraises au sirop d'agrumes,  
financier

Plateau de Fromages affinés : 9 €

## La balade Gourmande de Diderot



Côté Terre 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Tiramisu de Foie Gras de Canard,  
chutney de pomme au vinaigre de mirabelle,  
Toast de pain aux céréales

~~

Filet d'Agneau en deux cuissons,  
Jus réduit à la tomate et sarriette,  
samossa de petits légumes,

~~

Trilogie de macarons aux fruits exotiques,  
Es puma à l'ananas rôti,  
sorbet passion-menthe

Côté Mer 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Roulade de Thon albacore en gravelax,  
tartare de Saint-Jacques au citron vert

~~

Médailon de Lotte au pesto de noisette,  
poêlée de fèves et asperges,  
petits légumes printaniers

~~

Alliance mangue et truffe noire,  
sablé à l'orange