

Une Saison à Langres

Côté terre 36 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Cromesquis d'Escargots
et champignons forestiers,
crème à l'ail doux

~~

Filet mignon de Veau en feuilleté,
sauce châtaigne et noisette,
carottes glacées

~~

Alliance Chocolat noir et thé Matcha,
Praliné croustillant au sésame

Côté Mer 36 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Les Huîtres de Marennes d'Oléron,
Dés de saumon en gravelax,
perles acidulées

~~

Dos de cabillaud,
Condiments aigre-doux aux fruits de la passion,
Duo de céleri

~~

Citron et cédrat
façon Tarte meringuée,
glace aux épices douces

Plateau de Fromages affinés : 9 €

La balade Gourmande de Diderot



Côté Terre 49 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Pressée de Foie Gras de Canard,
compotée de pommes au cidre,
pain d'épices

~~

Filet d'Agneau en deux cuissons,
Jus au miel et au thym,
Gallettes de pois chiche

~~

Poire pochée à l'anis,
Bavarois caramel au beurre,
fromage blanc à la vanille

Côté Mer 49 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Saint-Jacques et langoustine rôtie,
fondant de poireaux
et sauce Champagne

~~

Filet de Bar,
Es puma aux coquillages, sucrides braisées,
Tuile croquante à l'encre de Seiche

~~

Sphère Coco et mangue,
Crumble à l'ananas,
sorbet Passion-Séchuan