

## Une Saison à Langres

Côté terre 36 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Roulé de Bœuf Charolais,  
sur lit d'asperges vertes et roquette,  
Meringues parfumées à la truffe

~~

Médaille de veau à l'ail noir,  
jardinière de légumes printaniers,  
jus réduit à la carotte

~~

Alliance Chocolat noir et Passion,  
glace chocolat noir parfumée au thym

Côté Mer 36 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Saumon de Bømlo  
en gravelax et citron vert,  
purée d'artichaut, œufs de Tobiko

~~

Dos d'Églefin,  
Fine ratatouille de légumes  
et condiments au Cular

~~

Charlotte aux Fraises revisitée,  
sorbet litchi

Plateau de Fromages affinés : 9 €

## La balade Gourmande de Diderot



Côté Terre 49 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Pressée de Foie Gras de Canard  
pané en chapelure briochée,  
compotée de poire à la badiane

~~

Filet d'agneau en croûte de noisette,  
pommes fondantes et caviar de courgette

~~

Sphère Chocolat noir et glace praliné,  
coulis de miel et d'Or

Côté Mer 49 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Tataki de Thon au sésame,  
guacamole d'avocat et gingembre,  
aspic de crudités

~~

Filet de queue de Lotte  
au pesto de pistache, déclinaison de fèves

~~

Macaron à la framboise,  
fruits rouges frais,  
glace au chocolat blanc biscuitée