

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