

## Une Saison à Langres

Côté terre 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Carpaccio de Melon  
et jambon Serrano,  
au basilic, crème au chèvre frais

~~

Caille rôtie,  
jus réduit à la myrtille,  
compotée d'oignons au vinaigre balsamique

~~

Alliance Chocolat noir-praliné,  
crème anglaise légère au thé Matcha

Côté Mer 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Saumon Gravelax en Maki,  
crème glacée à l'avocat

~~

Filet de Daurade,  
sauce vierge aux fruits de la passion,  
ratatouille aux épices douces

~~

Tartare de Fraises au sirop d'agrumes,  
soupe aux fruits rouges, sorbet bergamote

Plateau de Fromages affinés : 9 €

## La balade Gourmande de Diderot

Côté Terre 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Ravioles de Bœuf  
marinées aux graines de moutarde,  
tartare de tomate ananas

~~

Selle d'Agneau farcie aux amandes,  
jus à la tomate et sarriette,  
risotto quinoa-haricots verts

~~

« La Cerise »  
en bavaois mûre et griotte,  
sorbet à la violette



Côté Mer 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Gambas et Saint-Jacques rôties,  
caramel à l'ananas,  
légumes croquants façon Thai

~~

Filet de Lotte cuit sous-vide,  
crème légère à la pistache,  
lentilles Beluga et fondue de carottes

~~

Douceur Abricot-Verveine,  
sablé aux amandes, glace chocolat blanc