

Une Saison à Langres

Côté terre 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Effeillée de Melon et jambon Serrano,
Tartare de tomate et courgette au gingembre,
Mozzarella aux herbes

~~

Filet de Canette en croûte de fruits secs,
tombée d'oignons doux,
jus au miel d'épices et orange

~~

Crèmeux au Chocolat noir et coco,
croustillant praliné au sésame

Côté Mer 38 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Filets de Maquereau,
marinés aux agrumes,
Taboulé à la tomate,
glace à la moutarde à l'ancienne

~~

Filet de Daurade Royale,
condiment aux herbes et citronnelle,
cœur de Romaine au beurre noisette

~~

Nougat glacé aux fruits secs,
ganache fraise-chocolat blanc,

Plateau de Fromages affinés : 9 €

La balade Gourmande de Diderot

Côté Terre 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Pressée de Foie Gras de canard
au Ratafia de Champagne,
confit de champignons

~~

Filet d'Agneau farci aux myrtilles,
Jus au romarin,
artichauts à la tomate

~~

Tartelette aux abricots confits,
ganache chocolat blanc au miel de Langres



Côté Mer 51 €

~~

Amuse-Bouche

~~

Cappuccino de Langoustine
glacé à l'anis vert,
aspic aux agrumes

~~

Filet d'Omble Chevalier,
émulsion à la roquette sauvage,
salicornes au beurre d'algue

~~

Bavarois Banane-ananas,
Brunoise de fruits exotiques,
sorbet exotique citron vert