

2 plats	(entrée + plat <b>ou</b> plat + dessert)	27 €
3 plats	(entrée + plat + dessert)	33 €
4 plats	(entrée + plat + fromage + dessert)	40 €

## MENU PERCEPTION

Saint-Jacques  
(supplément +7€)

ou

Boeuf

ou

Topinambours

la noix juste grillée  
palet de courge *butternut* fondant  
crème aux cèpes secs d'ici & tuile de vieux pain

la queue effilochée & prise en gelée  
tofu soyeux & crème mousseuse au beurre  
champignons aigre doux

en soupe, légèrement crémée  
jeunes épinards juste flétris  
crème fouettée à l'huile de truffe

Agneau

ou

Grondin *perlon*

la pièce choisie grillée  
tous les raves : céleri, chou, rutabaga..  
crème au beurre noisette & câpres/citron/persil

les tranches snackées  
racines de scorsonères étuvés  
crème d'huître & sésame

Fromages  
& condiments  
(+7 €)

saint nectaire *fruitier*, pomme *granny smith*  
pavé affiné à la mirabelle, pain frit au cumin  
tome d'ici aux cônes de houblon, confit de figues

Chocolat

ou

Comme un merveilleux

sur un sablé, comme une tartelette  
crumble au cacao  
crème glacée à la vanille & coulis menthe

les meringues jaunes soudées à la crème chantilly  
enrobées de copeaux de chocolat *ébène*  
crème glacée au chocolat noir

# À LA 12

6, pl. de la République

57590 Delme

03 87 01 30 18

---

## À LA CARTE

### ENTRÉES

- Tourteau      les ravioles farcis, façonnés à la main  
soja d'ici & touche de gingembre  
bisque de langoustine légèrement crémée  
16 €
- Canard      la tranche de foie gras poêlé  
orange sanguine & lassi à la cannelle  
friseline & roquette  
18 €/1 tranche      24 €/2 tranches
- Saint-Jacques      la noix juste grillée  
palet de courge *butternut* fondant  
crème aux cèpes secs d'ici & tuile de vieux pain  
20 €

### PLATS

- Dorade      la grise, snackée sur peau  
chou *atlas* étuvé & *petsai* cru  
jus de poisson façon bouillabaisse  
27 €
- Tout légumes      *lentillons de champagne* cuisinés comme un risotto  
légumes de saison: navets, chou de *Bruxelles* & *atlas*...  
lait de soja au miso d'orge  
26 €
- Boeuf      de Lorraine, la tranche sélectionnée dans l'entrecôte  
tous les radis du moment: *red meat*, *noir*, *daikon*, *glacé*...  
sauce légère à l'estragon/échalote  
30 €
- Canard      le filet rôti sur peau  
tous les raves : céleri, chou, rutabaga...  
crème au beurre noisette & câpres/citron/persil  
28 €

Les plats évoluent régulièrement,  
ceux-ci sont donnés à titre d'exemple

## À LA CARTE

### FROMAGES

Fromages  
& condiments

saint nectaire *fruitier*, pomme *granny smith*  
pavé affiné à la mirabelle, pain frit au cumin  
tome d'ici aux cônes de houblon, confit de figues  
8 €

### DESSERTS

Pomme  
(10' de cuisson)

chaude, entourée d'une crème d'amande  
farci d'une sauce au chocolat noir *oricao*  
crème glacée au gingembre  
11 €

Comme un merveilleux

les meringues jaunes soudées à la crème chantilly  
enrobées de copeaux de chocolat *ébène*  
crème glacée au chocolat noir  
10 €

Gaufre

*liégeoise* aux perles de sucre  
voile de chocolat noir & noisettes  
tous les agrumes du moment  
12 €

Kasha

sous un voile d'oranges confites  
crème au sarrasin & à la vanille  
petit sablé  
10 €

### MENU ENFANT

menu à 2 plats 14 €

Boeuf

en fines tranches, juste grillées  
spatzles & carottes fondantes

Crème glacée

les parfums du moment  
brisures de meringues & chantilly

## MENU EXPRESSION

action d'exprimer,  
de traduire quelque chose,  
sans que la notion de communication  
soit essentielle...

Menu expression 60  
Accord mets/vin +25

Saint Jacques	la noix juste grillée palet de courge <i>butternut</i> fondant crème aux cèpes secs d'ici & tuile au pain Côtes de Provence, AOC Antoine - Domaine de Turenne, 2016
Topinambours	en soupe, légèrement crémée jeunes épinards juste flétris crème fouettée à l'huile de truffe
Foie gras	de canard poêlé orange sanguine & lassi à la cannelle roquette & rau-ram Alsace Riesling, AOC Vendanges tardives, Ginglinger-fix, 2015
Canard	le filet rôti sur peau tous les raves : céleri, chou, rutabaga... crème au beurre noisette & câpres/citron/persil Malpère - AOC Famille Guilhem, 2015
Fromages & condiments	saint nectaire <i>fruitier</i> , pomme <i>granny smith</i> pavé affiné à la mirabelle, pain frit au cumin tome d'ici au houblon, confit de figues Côtes du Rhône, AOC Domaine du Joncier, 2016
Pomme	chaude, entourée d'une crème d'amande farciée d'une sauce chocolat noir <i>oricaò</i> crème glacée au gingembre Ardèche, IGP Viognier, Vendanges d'octobre, 2015

Ce menu est proposé  
uniquement les weekends.  
Les plats évoluent réguliè-  
rement,