

MENU PERCEPTION

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

Aubergines	de Tincry, la production de Sylvie <i>japanese pickling</i> & noire grillées touche d'anchois & fleurs de bourrache
ou	
Porc fermier	<i>comme une terrine</i> joues & langues de porc aux oeufs, crème & persil poireaux <i>baguette</i> & vinaigrette fumée
ou	
Sole sauvage (supplément + 6€)	en filet, laqué d'olive noire tous les choux : <i>fleur, brocolis..</i> crème légère au citron confit

Canard	la poitrine rôtie sur peau carottes de pays étuvées à l'anis vinaigre de raisin & touche de gingembre
ou	
Saumon <i>kéta</i>	en fines tranches juste snackées toutes les cucurbitacés : vertes, jaunes, pâtissons.. sauce rouille & parfums de basilics

Fromages & condiments (+7 €)	chèvre frais de Bacourt, brisures de pain/cumin tomme de Vergaville, <i>balsamique star</i> de figues munster fermier, chutney aux mirabelles
------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pêche	plate, cueillie à maturité nougatine & biscuit aux noix de pécan sorbet aux fruits de la passion
ou	
Comme un merveilleux	les meringues jaunes soudées à la crème chantilly enrobées de copeaux de chocolat noir nectavigne à l'amande & crème glacée yaourt/citron

À LA CARTE

ENTRÉES

- Escargots de chez Quentin, en ravioles
roquette tombée & germes de soja de Dieuze
beurre d'ail & bouillon acidulé
19 €
- Canard la tranche de foie gras poêlé
les premières mirabelles roulées aux épices tandoori
freekeh ou blé vert fumé
20 €/1 tranche 26 €/2 tranches
- Agneau l'épaule confite entière & effilochée
tous les choux : *fleur*, *brocolis*..
crème légère au citron confit
18 €

PLATS

- Turbot sauvage le filet poêlé au beurre demi-sel
toutes les cucurbitacés : vertes, jaunes, pâtissons..
sauce rouille & parfums de basilics
31 €
- Tout légumes rûgout de petits pois frais & « cassés »
tous les légumes du moment: poireau, courge, carotte..
fleurs & herbes du jardin
26 €
- Veau le carré désossé & grillé
chou pointu poêlé au beurre demi-sel
ventrèche de porc fermière fumée
28 €
- Porcelet le pavé choisi dans la longe
orge perlée/raisins/épices anisées
crème aux cèpes secs
27 €

À LA CARTE

FROMAGES

Fromages
& condiments
(+8 €)

chèvre frais de Bacourt, brisures de pain/cumin
tomme de Vergaville, *balsamique star* de figues
munster fermier, chutney aux mirabelles

DESSERTS

Pêche

plate, cueillie à maturité
nougatine & biscuit aux noix de pécan
sorbet aux fruits de la passion
10 €

Comme un merveilleux

les meringues jaunes soudées à la crème chantilly
enrobées de copeaux de chocolat noir
nectavigne à l'amande & crème glacée yaourt/citron
10 €

Fruits rouges

les fruits frais dans une coque de meringue
sorbet fruits rouges & coulis myrtille
baie des *bataks* moulue
11 €

Prunes *président*

cuites, parfumées au vin rouge
biscuit génoise au cacao
crème prise au kirsch & sorbet estragon
11 €

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

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

Menu expression 60

Accord mets/vin +25

Aubergines	de Tincry, la production de Sylvie <i>japanese pickling</i> & <i>noire</i> grillées touche d'anchois & fleurs de bourrache Côtes de Duras, AOC La Pie Colette, Mouthes-le-Bihan, 2015
Agneau	l'épaule confite entière & effilochée tous les choux ; fleur, brocolis.. crème légère au citron confit
Foie gras	de canard poêlé mirabelles roulées aux épices tandoori <i>freekeh</i> ou blé vert fumé Alsace Pinot gris, AOC DéliKtess, Domaine Kientz, 2015
Veau	le carré désossé & grillé chou pointu poêlé au beurre demi-sel ventrèche de porc fermière fumée Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, AOC Dartois, 2016
Fromages & condiments	chèvre de Bacourt, vinaigre de prune tomme au genièvre, chutney figue/pomme munster fermier, brisures de pain/cumin Valençay, AOC Claux Delorme, 2016
Fruits rouges	les fruits frais dans une coque de meringue sorbet fruits rouges & coulis myrtille baie des <i>bataks</i> moulue Maury Vin doux Naturel, AOC Domaine Fontanel

Ce menu est proposé uniquement les weekends.

Les plats évoluent régulièrement,

ceux-ci sont donnés à titre d'exemple