

Nous vous souhaitons la bienvenue et espérons que vous y passerez un agréable moment !

CARTE DU MARDI SOIR

Nos Entrées

- **Topinambour / Girolles / Poutargue / Caviar**
Crème de topinambours, mini girolles poêlées, râpé de Poutargue, caviar Gold 15.50 €
- **Foie gras / Vin chaud / Poire**
Escalope de foie gras de canard poêlée, vin chaud aux saveurs d'hiver, déclinaison de poires 19.00 €

Nos plats

- **Saint-Jacques / Butternut / Caviar**
Noix de Saint-Jacques, palets de butternut rôtis au miel d'Alsace, émulsion de fenouil, salicorne et caviar Gold 28.00 €
- **Bœuf / Salsifis / Pomme de Terre / Sarriette**
Fines lamelles de paleron de bœuf Angus rôties en cuisson lente, Salsifis rôtis, rouleaux de pommes de terre à la Sarriette, jus de bœuf glacé 28.00 €

Suggestions de fromages de saison servis avec salade et pain du moment

- *L'assiette de 3 fromages 8.00 €*



Nos créations sucrées

11.50 € au choix

Baba / Rhum / Kalamenzi

Biscuit savarin infusé au rhum ambré, dôme mousseux de kalamansi

Mont Blanc revisité

Dacquoise noisette et amande, mousse vanille, crémeux marron et meringue séchée

Poire / Noisette / Sapin

Jeunes poires rôties, crémeux de noisette, émulsion de sapin, gel de poire

Cerise / Estragon / Brebis / Sablé

Sablé estragon, crème chiboust cerise, chantilly estragon brûlée, neige de brebis

HEURE DE PASSAGE À TABLE AU RESTAURANT : ENTRE 19H ET 20H
APRÈS 20H SERVICE EN CHAMBRE UNIQUEMENT

