

Entrées

Homard Bleu Breton Petits Pois / Framboises / Basilic Thaï / Curry Jaune	29 euros
Carpaccio de Veau au chalumeau Avocat / Nuoc môm / Ail frit	22 euros
Foie Gras poêlé de la ferme du Pountun Pomme de Terre Agria / Chutney de Jacquier au Safran d'Alsace	26 euros
Tartare de Dorade royale et Caviar Kristal maison Kaviari Citron vert / Gingembre / Pomme Granny Smith	26 euros

Plats

Bar Sauvage Courgette violon / Salade de Fenouil / Emulsion au Lait de Coco / Riz thaï	37 euros
Turbot Sauvage Petit Bateau Asperges vertes / Pad thaï / Curry Rouge / Shiitakés	39 euros
Filet de Bœuf Black Pearl Kang nohmaï / Asperges blanches d'Illfurth/ Echalotes / Jus au Tamarin / Riz sauté	38 euros
Pigeonneau des Vosges Mini navets / Cerises / Brocolis / Jus au Curry Massaman / Riz Gluant	36 euros

Desserts

Citron / Mandarine / Basilic thaï	12 euros
Fraises Gariguettes / Galanga / Sésames	12 euros
Crèmeux chocolat Li Chu 64 % / Ganache montée Oryola / Cacahuètes	12 euros

Menu Evasion et Création

4 Plats choisis par le Chef Ce Menu est servi pour l'ensemble de la table	65 euros
Avec accords des vins 3 verres	+ 22 euros
5 Plats choisis par le Chef Ce Menu est servi pour l'ensemble de la table	80 euros
Avec accords des vins 4 verres	+28 euros

Prix indiqué en TTC service inclus et Origines des Viandes Bovines FR / PL