

## Entrées

Homard Breton Petits Pois / Framboises / Basilic Thaï / Curry Jaune	29 euros
Carpaccio de filet de Veau au chalumeau et Caviar Kristal Pomme Granny Smith / Nuoc mām / Ail frit	29 euros
Terrine de foie gras fumé de la ferme du Puntun Chutney de Jacquier au Safran d'Alsace / Pain toasté	26 euros
Thon Albacore Citron vert / Sauce Soja / Avocat	27 euros

## Plats

Turbot Sauvage Courgette violon / Curry rouge / Pad Thaï	39 euros
Lieu jaune de ligne Ikejime Coco de Paimpol / Émulsion coco / Fenouil / Roquette / Pad Thaï	39 euros
Filet de Bœuf Black Pearl Aubergine / Ail noir / Poivrons / Jus au Tamarin / Riz sauté	37 euros
Pigeonneau des Vosges cuit sur le coffre Mini navets / Cerises / Jus au Curry Massaman / Riz sauté	36 euros

## Desserts

Citron / Mandarine / Basilic thaï	12 euros
Fraises / 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 Origine des Viandes Bovines FR / PL**