

AU CLAIR **OBSCUR** :

Le menu à tendance gastronomique de l'éleveur à l'assiette.

EN PREMICES...

Quelques mises en bouche.

EN ENTREE...

CRABE DE LA MER DU NORD :

Avocat / Céleri / Pamplemousse rose.

(22,50*)

Et/Ou

SALADE CÉSAR :

Version 2.0 : Grillée au Barbecue / Miso / Quinoa.

(19,50*) 

Et/Ou

MOULES DE BOUCHOT :

Topinambour / Choux rave / Emulsion coco & curry vert / Graines soufflées.

(29,50*) 

Et/Ou

RISOTTO CARNAROLI :

Pêches jaunes / Gorgonzola / Lardo di Colonata.

(24,50*) 

AU CLAIR OBSCUR :

EN PLAT PRINCIPAL ...

CŒUR D'ENTRECÔTES :

Aux 3 poivres / Pomme Darphin / Légumes de saison.
(35,50*)

Ou

SUPREME DE PINTADEAU LABEL ROUGE :

Asperges / Sauce aux Morilles et vin jaune du Jura /
Ravioles de parmesan / Sauge / Citron.
(35,50*) 

Ou

BABY HOMARD : + 10.00 €

Tomate / Basilic / Truffe / Linguini. 
(39,50*)

AU CLAIR OBSCUR :

POUR TERMINER EN DOUCEUR ...

L'ASSIETTE DE FROMAGES :

Affinés par nos soins.

(+3.00 € à la place du dessert *16.50 € en plus du dessert)

Ou

SORBET DU JOUR :

Arrosé de Vodka Belvedere ou pas.

(*13,50 €)

Ou

DAME BLANCHE :

Glace à la Vanille de Madagascar turbinée à la minute /
Chocolat Tanzanie 70% / Chantilly.

(*13,50 €)

Ou

RHUBARBE.

Fermentée : Glace aux asperges.

(*13,50 €)

Menu en 3 services à 53.00 € sélection des vins à 26.00 €

Menu en 4 services à 62.00 € sélection des vins à 29.00 €

() Prix à la carte.*

Disponible uniquement les midis.