Épicure

À partager

Crevettes poêlées à la cive, sauce salsa verde	14,00 €
Assiette de jambon de Bellota – 80 g	17,00 €

Entrées

Poireau rôti, chèvre frais au piment fumé, mayonnaise safranée et poireaux frits	16,00 €
Filets de caille des Vosges cuits à basse température, rutabaga et zeste de citron vert, condiment aux airelles et jus de volaille au porto blanc	16,00 €
Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc en carpaccio, radis Red Meat, ketchup de Chioggia et vinaigrette aux trois agrumes, soja et gel d'orange sanguine	19,00 € dont supp.+3,00€

Plats

Truite d'Isère de la maison Murgat rôtie, sauce blanquette, mousseline de potimarron, poêlée de champignons et condiment aux cèpes	26,00 €
Jarret de veau longuement confit, jus de cuisson façon osso buco, fregola sarda pancetta, eryngii et parmesan, gremolata	26,00 €
Pavé de cerf français servi saignant, purée de céleri à la truffe, carottes braisées et sauce marchand de vin	29,00 € dont supp.+3,00€

Fromage

Assiette de fromages	10,00 €

Desserts

Mousseux au chocolat Caraïbe et son crumble, grué, tuile et sorbet cacao	10,00 €
Compotée de coings et de pommes, financier à l'amande, crème épaisse d'Isigny et gel de cidre	10,00 €

Menu Carte (au choix)
Entrée, plat et dessert (hors suppléments) — 39,00 €

Menu Découverte (selon l'envie du chef)
4 services (deux entrées, un plat et un dessert) — 45,00 €

Menu Dégustation (selon l'envie du chef)
5 services (deux entrées, deux plats et un dessert) — 50,00 €

Accords Mets et Vins

3 verres	32,00 €
5 verres	45,00 €