

Menu Déjeuner

Du 21 Septembre au 1 Octobre 2022
Servi uniquement le Midi du Mercredi au Samedi
25€

Mise en Bouche

Ravioles à la Crème d'Échalotes et Ciboulette | Moules Bio des Charentes
Sabayon au Jus de Moules | Huile de Persil
Ferme du Geroldseck – Ferme du Bel Air

M

Tomates Cerises Semi-Déshydratées | Cèpes Crus et Cuit | Crème au Lait de Coco
Huile de Basilic | Noix de Cajou
Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air – Ferme du Ver Luisant

M

Filet de Sandre | Beurre de Poisson au Curry Madras | Huile de Laitue
Crème au Café | Poudre de Café Séchée | Pommes de Terre Tournées
Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck – Mokxa

ou

Courge Jack Be Little au Veau et Parmesan | Jus Brun | Sauce Barbecue
Mousseline de Patates Douce à la Sauce Barbecue
Maïs aux Graines de Moutarde Pickles
Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air – Ferme du Ver Luisant

M

Sorbet Chocolat Blanc et Géranium | Eau de Sureau
Blanc Manger au Lait de Coco | Compote de Pommes Caramélisées
Valhronna – Sureau de chez Nous – Ferme Saint-Désiré

M

1 Mignardise

Crème Glacée au Chèvre Frais | Sirop de Coing | Opaline | Amandes Grillées
Ferme du Bel Air – La Cigogne

22€/ 3 Accords
14€/ 3 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés