



Menu Inédit

Mises en bouche accompagnée

d'une Coupe de Champagne Apanage Brut de Pommery

L'huitre n° 3 des parcs de l'Impératrice, échalote au vinaigre alsacien et hollandaise au crémant d'Alsace

Miang Kham d'anguille fumée

Macaron virtuel dans l'esprit d'une potée Lorraine

...

Gelée de foie gras, velouté de châtaignes grillées et caviar Sturia vintage

...

Tom Yam de homard bleu et carottes

...

*Les noix Saint-Jacques de Dieppe en capuccino de pommes de terre
et truffe d'automne*

...

*Pigeon des Vosges de Thierry Laurent, riz au soja en tartelette,
navet laqué et condiment coing*

...

*Fines meringues, caviar jasmin de la maison Sturia,
mousse aux herbes fraîches, rafraichies de citron vert.*

...

Riz au lait coco

...

Mignardises

Menu € 165,- (servi exclusivement le 24 novembre au dîner)

Menu € 195,- avec Accord Mets-Vins (3 verres de vins 10cl et café)