

Menu Evasion

Notre menu Evasion change régulièrement en fonction des arrivages, des saisons et inspiration du chef

3.services €60 / Harmonie mets & vins €84

4.services €74 / Harmonie mets & vins €106

Les Délicatesses

Oeuf bio parfait 63° / mousseline truffée / crispy / parmesan / oignons frits **€19,50**

Ou

Foie de canard de la maison Mitteau poêlé / grenades / échalote caramélisée / noix / pignons / sorbet pomme verte **€22**

Ou

Raviole ris de veau & homard / bouillon d'extraction printanière / huile parfumée **€25**

Ou

Thon snacké aux agrumes / orange, citron, pamplemousse, huile de basilic **€25**

Blanc de turbot / beurre blanc & asperges blanches / ail des ours **€32**

Ou

Tajine de ris de veau aux pois chiche & truffe fraîche de saison **€+10(32)**

Ou

Double côtes d'agneau épaisses / haricots panachés / émincé d'estragon gratin dauphinois **€29**

Ou

Jus de boeuf / chateaubriand mariné / tym, poivre concassé, ail Vierge de tomate à l'huile de basilic, grenailles rôties à la graisse d'oie **€35**

Brillat-savarin / miel & truffe pomme & poire (14€)

Petit creux chocolat caramel / glace sirop d'érable noix de pécan **€12 -**

Ou

Soufflé glacé noix de pécan torifiée / caramel à la crème fleur de lait €12

Ou

Champagne gourmand (Edmond Roussin grand cru) mignardises €18

Ou

Inspiration du chef €12

