

Entrées

La soupe d'escargots du Colimaçon, jus de persil aillé
Consommé de bœuf en tasse et une tartine de fricassée d'escargots – 28 €

Féra marinée, les ventrèches comme une mettwurst,
condiment citron bio, amandes grillées – 27 €

Terrine de foie gras de canard France
Réduction de chutney échalotes au vin rouge, gel d'églantine
Pain brioché toasté – 27 €

Caviar de la maison Kaviari, biscuit sarrasin et fromage frais,
pommes nouvelles de Noirmoutier, crème épaisse aux algues – 48 €

Poissons

Marée selon arrivage de notre poissonnier, Le Chalutier,
et de notre pêcheur sur le lac Léman, Eric Jacquier

Pêche du Léman,
flan de champignon de Paris,
sauce vin blanc et vin jaune, morilles – 48 €

Homard bleu
jus des carapaces, asperges vertes – 65 €

Viandes origine France

Le pigeonneau, jus de pigeon gouteux

Escalope de foie gras chaud

Son fleischnaka de pigeon comme un chou farci – 48 €

Agneau bio, compression d'une ratatouille

samoussa d'un navarin – 48 €

Chevreuril d'Alsace,

jus de gibier et betteraves

cerises et semoule bio au fromage blanc – 55 €

Fromages

Assiette de fromages de la Vallée de Munster et de notre fromager – 14 €

Desserts

Chocolat

Meringue, mousses et crémeux de différents chocolats « Cluizel »

Craquant de pralin et gavottes, glace chicorée, crème tonka – 16 €

Fraise

Fraises et coulis de fraises, pistou persil, glace vanille riz,

sorbet fraise et chantilly sur une gaufre minute – 16 €

Citron

Sablé breton, crémeux citron, sorbet citron, espuma citron – 16 €

Framboise

Mousse de fromage blanc sur un biscuit sans gluten,

fin sablé et confit de framboise, sorbet framboise – 16 €