

Les Entrées

Poulpe en cuisson douce, crème d'avocat, vinaigrette fraîcheur aux agrumes 24€
houmous de pois chiche

Fricassée de cuisses de grenouilles désossées et escargots de Bourgogne 25€
crème d'ail et persil plat

Saumon fumé au bois de hêtre par mes soins dans notre fumoir 26€
pointes de crème de wasabi, quelques feuilles de salade, gel citron

Crème de potimarron Bio, gressini craquant, œuf Bio mollet 22€
quelques chips de légumes et tuiles de parmesan

Les Foies Gras

Escalopes de foie gras poêlé 26€
brioche façon « pain perdu », jus de veau à la réglisse

Terrine de filet de bœuf et de foie gras aux pistaches d'Iran 24€
variation de figues et sorbet

Foie gras de canard mi-cuit, fine purée de figues 25€
figues séchées, sorbet aux figues et miel de garrigue

Pour accompagner votre foie gras, nous vous proposons :

Vin Blanc au verre 12cl

Sainte-Croix-du-Mont Château Bel-Air 8€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Présence possible d'allergènes, liste sur demande et renseignement auprès du personnel

Les Poissons

Blanquette de lotte au Champagne riz sauvage aux légumes dans l'esprit d'une paëlla	34€
Déclinaison de homard et Saint-Jacques poêlées sauce au Champagne, légumes de saison	36€
Assiette du pêcheur (selon arrivage) bel assortiment de poissons juste poêlé, parfumés au thym	35€
Dos de cabillaud infusé au lait de coco et pointe de curry quinoa crémeux aux petits légumes	34€

Les Viandes

Tournedos de filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux	35€
Suprême de pintade fermière Label Rouge farcié aux morilles et cèpes petit jus crémé au vin Jaune du Jura	34€
Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants	36€
Filet de veau farci aux tomates confites, olives vertes et noires palets de polenta onctueuse	34€

Menu Gastronomique 65€

menu servi à l'ensemble de la table

Amuse-bouche gourmand selon mon inspiration



Foie gras de canard mi-cuit, fine purée de figues
figues séchées, sorbet aux figues



Dos de cabillaud infusé au lait de coco et pointe de curry
quinoa crémeux aux petits légumes



Sorbet aux mirabelles de Lorraine arrosé



Suprême de pintade fermière Label Rouge farcie aux morilles et cèpes
petit jus crème au vin Jaune du Jura



Assiette de fromages affinés



Symphonie de desserts du Schlossberg

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Menu Gourmet

<u>entrée + plat</u> Ou <u>plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	35€
<u>entrée + plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	45€

Terrine de filet de bœuf et de foie gras aux pistaches d'Iran
sorbet aux figues et miel de garrigue

Ou

Tartelette fraîcheur croustillante aux légumes de saison
brochette de crevettes, sorbet roquette à la fleur de sel, bouquet de verdure



Filet de veau farci aux tomates confites, olives vertes et noires
palets de polenta onctueuse

Ou

Blanquette de lotte au Champagne
riz sauvage aux légumes dans l'esprit d'une paëlla



Assiette de fromages

Ou

Paris-Brest, crème légère au praliné
glace aux noix

Ou

Soufflé glacé aux mirabelles de Lorraine
pointes de meringues fondantes

Menu du Marché 25€

Servi uniquement du mercredi au vendredi midi sauf jours fériés.

Entrée-Plat-Dessert

Le chef vous propose un menu inspiré par les produits du marché.

Les Desserts

à commander en début de repas

Assiette de fromages affinés et baguétine de campagne	12€
Soufflé glacé aux mirabelles de Lorraine pointes de meringues fondantes	12€
Moelleux cuit minute, au chocolat Valrhona « cœur coulant » crème glacée vanille à l'infusion de gousses Bourbon	13€
Iles flottantes à l'ancienne lit de crème anglaise à la vanille de Maurice et amandes effilées	12€
Paris-Brest, crème légère au praliné, glace aux noix	12€
Symphonie de desserts du Schlossberg	14€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris