

Petits pois et pamplemousse - Jus d'extraction des cosses
Green peas and grapefruit - Juice extracted from pea pods

Asperges vertes et anguilles fumées - Velouté au champagne
Green asparagus and smoked eel - Champagne velouté

Omble chevalier et pommes délicatesses confites - Condiment algues et livèche
Arctic char and Délicatesse confit potatoes – Seaweed and lovage condiment

Morilles de la forêt d'Argonne - Elixir du Jura
Morels from the forest of Argonne - Jura Elixir

Canard de Madame Burgaud – Petits légumes à l'ail des ours
Madame Burgaud duck – Baby vegetables with wild garlic

Ananas confit - Crème glacée au romarin
Candied pineapple - Rosemary ice cream

Le nuage cappuccino - Glace aux amandes
The cappuccino cloud - Almond ice cream

Menu en 4 Séquences -75€ - Mets & Vins 130€
Menu en 5 Séquences - 95€ - Mets & Vins 170€
Menu en 6 Séquences - 125€ - Mets & Vins 220€