Menu du 1er janvier 2027

Flûte de Champagne brut 1er cru Les Epices Curiens
Mise en bouche

Tataki de saumon – marinade d'herbes et gomasio de lin
tartinade de patate douce au paprika fumé

La caille des Vosges : le filet rôti et la cuisse confite, jus corsé
purée de topinambours tartufata – croûtons - noisettes

Sorbet lait de coco au combava – tartare d'ananas

Rôti de gigue de biche, sauce aux airelles et au poivre Voatsiperifery
légumes d'hiver au sautoir

Muffin au chocolat bio Kaoka
crémeux à la vanille d'Ouganda – mangue

Café et douceurs

Prix du menu : 80€

Renseignements et réservations par téléphone
au 03 29 86 84 58 (France) ou 00333 29 86 84 58 (reste du Monde)

Votre réservation sera confirmée après
le prépaiement des menus

