

Cet automne je vous propose une carte raccourcie garantissant la fraîcheur et la saisonnalité des produits que je sélectionne méticuleusement pour vous proposer une cuisine d'auteur et d'humeur, instinctive, parfois déconcertante mais toujours assumée...

Merci pour votre confiance...

Olivier Lapôtre Chef de cuisine / Maître Cuisinier de France...

Menu carte : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 38 euros

Entrée 12 euros / Plat 22 euros / Fromage 6 euros / Dessert 8 euros

Menu enfant 10€ à discrétion

*

- Tartelette tiède de langue de bœuf/ gribiche/ radis blancs en pickles/ poudre d'ortie/ Savora
 - Persillade de lapin dans une carotte/ ravigote/ citron
- Œuf de poule heureuse cuit à 64°/ crème de Tomme des Vosges/ miettes de pain grillé
- Parfait moelleux de champignons / feuilles d'automne émoussillées à l'huile de noix

☆☆

- Filet de truite du Heimbach vapeur/ brocolis en mousseline/ maïs frais siphonné/ pomelos
- Steak/ frites/ salade « version 2021 » / béarnaise froide allégée / (bœuf servi uniquement rosé)
 - Suprême de volaille/ déclinaison de panais & noisettes torréfiées
 - Risotto classique/ œuf dit « parfait » copeaux de Bergkass

☆☆☆

- Champignons d'automne/ glace crémeuse aux marrons
 - Pomme granny/ esprit d'un vacherin
 - Tout chocolat / crème parfumée au thé matcha
 - Douceur sucrée / citron-ananas
- Nos glaces ...vanille/ chocolat/ marron/ thé matcha
& sorbets... citron vert/ pomme granny
Nos glaces & sorbets sont turbinés minute

Choisir, c'est se priver du reste...André Gide