

Plus de six mois à nourrir l'espoir de vous retrouver enfin... sept longs mois à ne jamais se résigner, jamais faiblir, sept mois à réfléchir à l'après, mais surtout à croire en l'avenir. Cet été je vous propose une carte raccourcie mais colorée fraîche et légère. Une cuisine instinctive parfois déroutante en opposant les saveurs, le cuit et le cru, le chaud et le froid, ainsi que la possibilité d'apprécier ma table autrement...

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

*

- Foie gras de canard /chutney green zebra / pain nordique au feu
- Tomate d'été en pomme d'amour /émietté de crabe /glaçage myrtilles
- Œuf de poule heureuse cuit à 64° /crème de Tomme des Vosges miettes de pain à l'ail des ours
- Lentilles bio de la ferme des grands prés / mimosa / croustille de radis aigres doux

☆☆

- Dans l'esprit d'un aioli... focaccia /pétales de cabillaud /mix de légumes « cuits-crus »
- Médaillon de chevreuil d'été marqué au BBQ / käse knödel / réduction aux sucs de betteraves
- Paillard de volaille / semoule gourmande orange-citron / condiment poivron
- Pressé de légumes « d'en bas » / sablé au Bargkass / houmous

- Meringue vaporeuse / abricot / papier d'abricot
- Meringues et framboises « esprit d'une pavlova »/ crémeux émoussillé à l'estragon
- Farandole aux fruits d'été / sorbet melon pastèque
- Cascade de pêches / framboises / groseilles
- Nos glaces ... vanille / chocolat / zan
- ‡ sorbets... Abricot / framboise / melon-pastèque
- Nos glaces ‡ sorbets sont turbinés minute

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