



Menu Ivresse Printanière

du 1er avril au 30 juin 2026

AMUSE BOUCHE

Dôme de foie gras sur pain d'épices, purée de mangue
Gravlax de saumon infusé à la vodka, crème de raifort, sésame noir
Financier comté, douceur maïs miso

MISE EN BOUCHE

Tartare de tomates d'Antan au basilic à la burrata

ENTRÉE

Tendance Terre & Mer (*tartare de saumon, opéra de foie gras, viande de grison*)

PLAT PRINCIPAL

Caille désossée en robe des champs, farcie aux raisins & champignons noirs, sauce aux amandes
Gratin de pommes de terre au comté, méli-mélo de légumes

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

Salade accompagnée d'un duo de fromages : Pont l'Évêque et Comté

DESSERT

Royal chocolat, tartelette multi-fruits & Gaspacho de poire

CAFE ET THE

EAU PLATE ET EAU GAZEUSE

Jus d'orange, jus de pommes