MENU DU SAMEDI MIDI ET DIMANCHE MIDI 89€
(SUPPLÉMENT AVEC FROMAGE 19€)
AVEC L'ACCORD METS ET BOISSONS 128 € (Verre de vin 8cl par plat)
SATURDAY LUNCH AND SUNDAY LUNCH 89€ (EXTRA FOR CHEESE 19€)
WITH FOOD AND BEVERAGE PAIRING 128 € (Glass of wine 8cl per course)

RHIZOMES FONDANTS
Au balsamique de pomme, mousse au poivre blanc, noisette torréfiée et roquette.
MELTING RHIZOMES
In apple balsamic, white pepper foam, roasted hazelnut and arugula salad.
OU

POIREAU CONFIT À LA GRAISSE FLAMBÉE
Seiche moelleuse et baies Aronia
Jus de seiches à la crème de cassis.
FLAMBÉED LEEK CONFIT WITH FAT
Fluffy cuttlefish and aronia berries
Cuttlefish and blackcurrant sauce.

DOS DE CABILLAUD SKREI RÔTI
À la sauge, patates douces et
Beurre blanc aux œufs de Hareng fumés
ROASTED COD
With sage, Sweet potatoes and
Butter with smoky herring eggs.

OU

LANGUE DE VEAU CONFITE
Carotte du Doubs farcie et espuma de rattes du Touquet
Sauce à la diable condimentée menthe et ail noir.
CONFIT VEAL TONGUE
Stuffed carrots from Doubs, Potatoes ratte foam
Mint and black garlic sauce.

LE BABAMISU
Nuage mascarpone, crème glacé au café vert
Gel acidulé au Oabika
THE BABAMISU
Mascarpone foam, Green coffee ice cream and Oabika gel.
OU

LA POMME DES DEMOISELLES
Caramélisée au cidre des glaces, livèche acidulée
Diplomate vanille et sorbet pomme verte.
MAIDENS APPLE