



Menu « Gourmand »

Tranches de betteraves aux fruits de la passion,
mousse de chèvre au miel récolté
au cœur des Vosges du Nord, éclats de noix mâche

Dos de sandre,
étuvée de butternut et rutabaga à la sauge,
crème de lard paysan

Paleron de veau cuit en basse température
croustillant de pommes de terre
bâtonnets de céleri à l'estragon

Moelleux mandarine,
mousse spéculoos, sorbet mandarine

*Menus élaborés par Fabien MENGUS
en collaboration avec Jean-François ROYER*

Sous réserve d'éventuelles modifications