



## Menu « Gourmand »

55€

### **Tranche de saumon mariné**

aux graines de fenouil et poivre en grain,  
mousseline de raifort de Mietesheim

\*\*\*

### **Dos de cabillaud,**

risotto au chorizo, tomates cerises confites,  
copeaux de parmesan et roquette, beurre blanc citronné

\*\*\*

### **Tranche de gigot d'agneau,**

chapelure d'herbes, courgette confite,  
caviar d'aubergines

\*\*\*

### **Mousse panna cotta, brunoise et mousse de pêche blanche,**

crumble à la vanille, sorbet pêche de vigne

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

*Prix nets en euros – Service compris*