

Cuisine choisie

Menu

490 euros

Notre chaud froid d'œuf aux 4 épices, sirop d'érable

Depuis toujours



Eden des aromates, aquarelles transparentes

Trilogie de ravioles à l'eau de source



Sushi de pleine terre, infusion de géranium rose ancienne

Larme de tapenade



Fine dentelle d'oignon dorée au Parmigiano Reggiano

Cèpes du domaine de Lisle-en-Barrois



Courges du domaine du Gros Chesnay au lard de la ferme de Grumback

Ushiki Kuri, Melonette Jaspée, Buttercup



Bouquetière aux racines Arlequins, senteur noisettée

Raisins et citron



« Maisotto » aux trompettes de la mort des Vosges

Poire fondante



Émotion pourpre à la moutarde des jardiniers

Tartare végétal



Aiguillette de homard bleu nuit au légendaire vin jaune du Jura

A la ficelle



Chimère Agneau de Sisteron et Pigeonneau de Racan

D'une œuvre de Thomas Grünfeld



Plantes et fleurs fraîches de nos prairies, chant du vent

Profiterole « Caramiel » fumant



Tarte aux pommes bouquet de roses

Initial, Pirouette, Lafayette



Prix net, service compris