

Menu L'Olivier - 35€

Bavarois de bibeleskas, salade de pommes de terre,
Saumon Bømlo fumé maison

Assiette autour du cochon fermier de la « ferme Goettelmann »
Déclinaison de carottes, gnocchis au foin et son jus à la sauge

Pommes confites aux épices, chantilly spéculoos
Et sa glace

Menu Gourmet - 48€

Foie Gras de canard de « la Ferme Puntoun », mariné a la bière l'IPA de la Brasserie KS
Gèle bière et chutney ananas

Ou

Saint - Jacques rôties, risotto de panais,
Émulsion au safran d'Alsace

Tournedos de Skrei, tagliatelles à l'encre de seiche,
Petits légumes et coquillages, jus crémé

Ou

Pièce de veau, gâteau de pommes de terre aux oignons confits,
Petits légumes et son jus beurre noisette

Onctueux chocolat au lait infusé au thé Earl Grey et
Sa déclinaison de mangues

Ou

Feuille à feuille clémentine yuzu et son sorbet

Nous n'acceptons pas de changement dans les menus

Si vous avez une allergie n'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes

Prix TTC - service compris