

De la nature à votre assiette...par Jean & Alexis
La cuisine est un art et tout art mérite patience.

Entrées

L'assiette de légumes du potager, vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette	
Beignet de fleur de pâtisson	32 €
Oeuf de la ferme Kientz, feuilles vertes	
Crème au parmesan et coulis au basilic	32 €
Carpaccio d'espadon de Méditerranée Huile d'olive bio Redoro	
Dés de tomates séchées Valse d'herbes et fleurs de notre culture et sauvages	32 €
Fines tranches de veau et homard bleu du Cotentin	
Sauce au corail, valse d'herbes et fleurs de notre culture et sauvages	49 €

Poissons

Tournedos d'anguille du Rhin pêché par Thierry Jung	
Champignons sauvages, émulsion à l'ail et au persil	45 €
Homard bleu du Cotentin en quatre services	
Raviole et foie d'oie poêlé sauce Truffe Melanosporum, Cromesquis, Pince	
La Queue, méli-mélo de haricots à écosser du potager	67 €
Filet de turbot sauvage poché Légumes de notre potager	
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette	
Beignet de fleur de pâtisson	57 €

Viandes

Escalope de ris de veau de cœur sautée minute	
Risotto Primavera coulis à l'oseille	42 €
Carré de jeune agneau des Pyrénées aux herbes épiciés	
Curcubitacés du potager	49 €
Tourte de chevreuil chassé dans le Ried au feuilletage pur beurre	
Foie gras d'oie et Truffe Melanosporum	53 €

Fromages

Plateau de fromages affinés par Maître Tourrette	19 €
--	------

Menu "Enfant" 23 € Ce menu servi jusqu'à 8 ans est à composer avec le personnel de salle.

Desserts

Granité de pamplemousse et fraise au Grand-Marnier® Fruits frais	18 €
Biscuit chaud au chocolat sans farine parfumé à la tanaïsie Sorbet argouse	18 €

Desserts à commander en début de repas

Feuilleté aux fruits rouges	
Crème Diplomate au mélilot Sorbet fraise	18 €
Le Festival des desserts d'Alexis	27 €



Les plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.

