

Menu Patagonia

• 42 € •

“Le menu Patagonia, un voyage gastronomique qui mêle technique, créativité et belle association de saveurs.”

Le foie gras

Terrine de foie-gras et artichauts, gelée au cynar et toast maison.

OU

Le poulpe

Fricassée de poulpe et fenouil, olives et câpres croustillantes, réduction balsamique.

La lotte rôtie

Filet de lotte rôtie bardée au lard de la Ferme du Lejol, asperges d'Alsace, crémeux de petits pois.

OU

L'agneau

Selle d'agneau rôtie, panoufle confite en feuille de blettes, panisse, mitonnée de fèves et tomates confites, jus au romarin.

*Chariot de fromages en supplément (3 morceaux)
+ 5,00 euros*

*Dessert au choix parmi la carte
(À commander en début de repas)*