



La Maison dans le Parc

Menu du Moment

Entrée, plat et dessert au choix 72 €

Avec 2 verres de vin dédiés 90 €

Avec 2 verres de vin dédiés prestigés 110 €

Entrées

Céleri Rave de la Ferme du Pichou

Fromage pastoral, dashi de céleri fumé et raviole ouverte à la cardamome

Pour un supplément de 25€, 10g de caviar Transmontanus, Maison Kaviari

Carpaccio de Langoustines aux Calamondins d'Eugénie-les-Bains

Chair de pinces de tourteaux au ponzu, fenouil et jeunes pousses aromatiques

Caille de Saint-Dié-des-Vosges Grillée

Parfait au foie gras des Saturnins, coings, noix confites et suprême au vin jaune

Plats

Omble Chevalier du Frais Baril

Rutabagas, crème poivrée, pomme de terre roulée et sauce Genevoise

Magret de Canard Fermier de Meuse

Caramel de pommes Akane, topinambours et gremolata aux herbes sauvages

Agneau de la Ferme de la Bonne Haye

Artichauts barigoule, mûres en pickles, kimchi de radicchio et jus réduit

Desserts

Kaki et Miel de la Famille Vue

Biscuit madeleine, noix de pécan, espuma au miel de fleurs et sorbet au kaki

Chocolat Aranguani et Lavande

Textures de chocolat, mousse au thé Earl Grey et glace à la lavande

Pistache et Champagne

Soufflé à la pistache, coulis à la bergamote et bouchon de champagne

Menu végétarien sur demande