

Live in the *Light*



AMUSE BOUCHE

COMME UN CEVICHE DE TRUITE D'ALSACE,
SAUCE À CROQUER À LA RHUBARBE ET VERT DE ROQUETTE.

OU

TATAKI DE BŒUF DE CHEZ NOUS
CRÈME DE SARDINE, PICKLES CHOU-FLEUR/CURRY.

OU

L'ASPERGE À LA FLAMME, CROUSTILLES DE PAIN
MALTAISE LÉGÈRE ET ASPERGE FERMENTÉES.

RAVE EN CROUTE DE SEL, RÂPÉ DE VIEILLE MIMOLETTE,
VELOUTÉ DE JEUNES POUSSSES D'ÉPINARDS ET NOISETTES.

OU

MAIGRE RÔTI SUR LA PEAU, BEURRE AU PINOT NOIR,
FENOUILS CUITS ET CRUS, HUILE D'ANETH.

OU

PAVÉ DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
SUCRINE BRAISÉE, LÉGUMES AU JUS CITRONNÉ.

MUNSTER FROTTÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER,
MARMELADE CITRON ET OIGNONS NOUVEAUX.

OU

PREMIÈRES FRAISES, SORBET MARA DES BOIS,
PERLES DU JAPON AU PARFUM COCO

OU

GALET CARRÉMENT VANILLE BOURBON, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ.

75 € TTC hors boissons par personne
Piano Live

Information & réservation
03 88 15 49 59