

le dîner des Culottées

ENTRÉES

Oeuf mayonnaise à l'huile de poireaux & céleri rémoulade	6,50€
Ceviche d'omble chevalier de la pisciculture de Sparsbach, kiwi & leche de tigre	8,90€
Asperges, feuille de nori, sauce gribiche, ail des ours & œufs de truite	8,50€

PLATS

Raviole de porc laquée, légumes & bouillon végétal	18,70€
Tarte tatin d'échalote & radicchio, crème de ricotta, salade de mâche	16,90€
Filet de canette, petit pois, fraises & pommes de terre fondantes, sauce framboise, miel	23,00€

DESSERTS

Fondant baulois, caramel beurre salé	6,20€
Tarte rhubarbe meringuée	7,20€
Poire pochée à la vanille de Tahiti, mascarpone, glace poire & crumble aux amandes	7,90€
Crème brûlée au thé des Jardins de Gaïa à l'hibiscus et aux fruits rouges	5,90€