



## Rose délice

Prix :54,00€

### Entrée

Pot au feu de pigeon, cailles et foie gras en chaud et froid mousseline froide de truffes (froid)

\*\*\*\*

### Plat

Dartois de sandre duxelles d'échalotes rouge nage de langouste, accompagnements de saison

\*\*\*\*

### Fromage

Bouquet de mesclun et St Nectaire pistache mi salé

\*\*\*\*

### Dessert

Le retour du soleil (mousse vanille, abricot caramélisé, biscuit Joconde cassonade), coulis de framboise

OU

### Entrée

Macaron en tatin de foie gras, caramel aux épices lorrain, croquant de légumes bio de nos champagne

\*\*\*\*

### Plat

Chapon fermier braisé aux morilles, nid d'abeille aux herbes, jus de consommé, accompagnements de saison

\*\*\*\*

### Fromage

Bouquet de mesclun et mousse de roquefort aux amandes, duchesse de fruits Lorrain sablé façon crumble

OU

### Entrée

Sphère de turbo en persillade de grenouille sushi façon Suchet sur radeau croquant (chaud)

\*\*\*\*

### Plat

# Rose Délice

---

Filet d'agneau en tian gourmand crumble de parmesan aux fines giroles, accompagnements de saison

\*\*\*\*

## Fromage

Bouquet de mesclun et reblochon chips de lard

\*\*\*\*

## Dessert

Chocolat mi noir mi blanc cœur de mangue