

MENU TIPHAINE 76 €

Formule en 6 temps

Servi uniquement pour l'ensemble de la table / Served for all the table

« **Les Prémices** » - « **The Beginnings** »

L'Entrée

L'Asperge

Cuisson douce en marinade / Hollandaise /

Croquette de Volaille / Œuf Confit

Soft cooking in marinade / Hollandaise sauce / Poultry coquette / Candied egg

Le Poisson

La Truite de chez Jérémy / Local Trout

Petit Pois au jambon fumé de la Mosellerie /

Carottes Glacées / Jus d'arêtes au Laurier

Peas with smoked ham / Glazed carrots / Laurel juice

*

La Balade Fraicheur / The Fresh ride

*

La Viande

Le Ris de Veau / Sweetbread

Cuit au sautoir / Dahl / Ail noir - Cooked in a sautoir/ Dahl / Black Garlic

Le Dessert

La Fraise / Strawberry

Pana cotta et glace livèche du jardin / Angélique /

Meringue et zéphir aux Algues de Lumi

Livèche Pana cotta and ice cream from the garden / Angélique /

Meringue and zephyr with seaweed from Lumi

*

Les douceurs de fin de repas / Sweetness

Accord mets et vins possible, demandez conseil à votre maître d'hôtel