

Epicea

Menu "Balade hivernale"

Midi
en semaine

29,00€

Soir
Week-end
et jours fériés

35,00€



Betteraves de saison,
crème de raifort et glace au lait ribot

11,00€

Terrine de boudin de chez Haffner croustillante,
moules, salicornes et vinaigrette iodée

11,00€

Paleron de boeuf Lorrain

confit 6 heures, crème de céleri à l'ail noir, céleri
façon rémoulade et sauce relevé au curry rouge

22,00€



Chou-fleur en croûte de sel,
crème de chou-fleur caramélisée, sarrasin grillé et
beurre blanc citronné

21,00€

Saumon de fontaine de Meuse

mariné aux algues kombu, crème et salade de fenouil,
sauce au fenouil

26,00€

Formule : sup+5,00€

Glace au foin,

pomme des vergers de la côte Marion rôtie, caramel
au miso blanc

9,00€

Comme un pavlova au pomelo,
praliné et glace au sésame noir

9,00€

Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance.



Plat végétarien

Prix nets TTC, service compris