

Epicea

Menu "Eveil printanier"

	Midi en semaine	Soir Week-end et jours fériés
	31,00€	37,00€

Carpaccio de tête de veau croûtons, mayonnaise à l'ail des ours, câpres frites	11,00€
✓ Navets confits, pesto de fanes de navets, bouillon dashi au radis et sorbet à la roquette	11,00€
Truite fario de Meuse en gravlax, glace au raifort, gel de citron noir et espuma d'asperges blanches	<i>Formule : sup+5,00€</i> 16,00€

Truite de Meuse, poireau confit, crémeux au foin, sauce au poireau fermenté et condiment de jaune d'oeuf au citron noir	25,00€
--	--------

✓ Risotto de fregola sarda, artichaut en trois façons	23,00€
---	--------

Filet de canard Lorrain, asperge blanche enrobée de crème à l'ail des ours, cromesqui de canard et jus corsé	<i>Formule : sup+5,00€</i> 28,00€
---	--------------------------------------

Faux-mille feuille aux cacahuètes crème à la vanille et chouchous	9,00€
---	-------

Crème au citron noir, glace au calamansi et crumble aux noisettes	9,00€
---	-------

Assiette de fromage	<i>Formule : sup+6,00€ midi, +4,00€ soir</i> 10,00€
----------------------------	--

Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance.

✓ Plat végétarien

Prix nets TTC, service compris