

Menu Edouard Teutsch

proposé tous les jours, y compris les jours fériés

entrée + plat : 44 €

plat + dessert : 42 €

entrée + plat + dessert : 49 €

Notre terrine de lapin à la sarriette, abricots secs et amandes
rémoulade de légumes de printemps, confit d'oignons rouges acidulés

OU

Les œufs de poule en cuisson douce et tartare d'huître
champignons et pied de cochon confit, gros lardons et croûtons. Jus bien meurette

OU

L'araignée bretonne décortiquée, minute de légumes croquants
tartare de gambas, fine gelée d'ananas/piment, huile de thym citron
les parties crémeuses en chantilly légère

Le demi-pigeon des Vosges de chez Thierry Laurent

suprême rôti et servi rosé, cuisse braisée grillée, abatis en tourte feuilletée et figues
petits pois d'Alsace à la française

OU

Le poisson de l'instant grillé

tom kha kai de crustacés, petits cocos confits
notre saucisse de crevettes et cochon aux épices thai

OU

Le cochon aveyronnais très bien élevé fumé au Green Egg

rôti ensuite avec du poulpe et des coquillages de Bretagne, légumes de l'instant
chole massala, jus au citron Meyer légèrement safrané et huile d'olive

La sélection de fromages de la Maison Lorho et de Maître Antony (supplément 14 €)

Comme un pavlova ananas et citron vert,
velours de mangue, sorbet mangue

OU

Une mousse ultra légère au chocolat Lait Xoco, biscuit amande, praliné et noisette
Orange de Sicile confite et en sorbet. Touche huile d'olive de Sicile parfumée

OU

Le fromage blanc en mousse ultra légère sur une base de biscuit cheesecake
glace stracciatella, caramel au beurre salé, fine feuille de nougatine croustillante

OU

Les crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier (supplément 8 €)
zestes d'orange Sicilienne confits, crème glacée à la vanille en gousse

Tout changement dans les menus engendrera un supplément. Boissons non comprises dans les menus

Origine viande : France, Liste des allergènes disponible sur demande

Tarifs 2025 - Prix nets

Menu des jeunes convives (- 12 ans)

proposé du mercredi au samedi midi et soir et le dimanche midi

Saumon fumé - Bouchée à la Reine et nouilles - Glace et sorbet

16 €

Les Suggestions

Pour l'apéritif ou en entrée

La planchette de charcuterie de Janes à Marmoutier 14 €

Le foie gras de canard mi-cuit 22 €
chutney de saison, raisin et noix
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 8 €)

En plat

La bouchée à la Reine Royale 32 €
veau, volaille et ris de veau, quenelles aux herbes fraîches, nouilles parmesanes
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 12 €)

Le cœur de ris de veau doré au beurre de Jersey 42 €
Un jus fini au vinaigre doux de Sicile
croustillant de tête, fine purée d'artichaut au citron confit
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 21 €)

La pièce de bœuf Aubrac prise dans le faux-filet 250gr servie bleue voire saignante 40 €
trompettes de la mort, chou rouge braisé, jus périgourdin au foie gras
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 20 €)

Les tripes de veau de lait 23 €
tagliatelles au parmesan et légumes de l'instant

En plat végétarien, végétan (sans lactose et sans gluten) :

Le massala de légumes au lait de coco 24 €
vinaigrette soja et gingembre,
légumes de l'instant, petite salade de germes et d'herbes