



Laissez nous composer pour vous un menu dégustation en 6 services avec nos produits de saison.

2 Entrées

(1 Froide, 1 Chaude)

&

2 Plats

(1 Marée, 1 Pré)

&

Fromage

&

Dessert

* Pour L'Ensemble de la Table, Portions Dégustation.



Le Foie Gras

Moelleux de Foie Gras & Gel à la Rose.

Le Crabe

Chaud Froid de Crabe & Emulsion D'Etrilles, Lait Verveine.

La Joue de Porc

Façon Confite & Magret de Canard Fumé, Pressé de Legumes Grillés.

Ou

Le Bar

Filet en Croute de Pain, Poireaux Fondants, Hollandaise au Sichuan.

Le Fromage

Brie de Maux à la Truffe.

Le Virgin Mojito

En Découverte "SURPRISE"



La Tomate

En Fraicheur Façon Bavarois, Tomates Séchées,
Perles de Balsamique .

&

La Truite

Filet de Truite du Jura WOK ASIA,
Purée de Petits Pois, Perles de Soja.

&

La Banquise

Trilogie de Sorbets sur « Ice berg ».

LE RECTILIGNE Vous propose pour accompagner vos Menus



*Nos Accords des Mets & des Vins

Petite Dégustation (3 verres de 10CL) 26 € par pers

Grande Dégustation (4 verres de 10CL) 35 € par pers

Tout au Champagne (3 Coupes de 10CL) 38 € par pers