

Menu Dégustation 165€

L'Accord du sommelier - En 7 verres 95€ / En 9 verres 110 €

Bouchées apéritives



Amuse-bouche

Mousseline de rattes iodée, perles d'huîtres et écume de citronnelle



Gravlax de Sandre, fromage blanc, oeufs de saumon de fontaine, mélisse et huile d'oseille



Langoustines rôties, textures de céleri et pomme verte, glace au thé fumé Lapsang Souchong



Royale de coquillages, moules croustillantes marinées au safran d'Alsace et fenouil sauvage



Merlan de ligne juste nacré, poivre du Timut, tartare de clémentines mikan, citron caviar, sabayon Mikado et algues wakamé



Noix de coquilles Saint-Jacques voilée au lard de Colonnata, noix fraîches et truffe noire Melanosporum



Foie gras de canard grillé et saveurs d'automne



Râble de lièvre, agnolini d'épaule, chanterelle jaune et spaghetti de butternut poudrés à la Vieille Mimolette



Cubisme de fruits rouges, guanaja, caramel de myrtilles et nougatine



Fleur d'Ananas Victoria et sauge exotique, sorbet carotte et coulis passion



Banane glacée rafraîchie au kumquat



Mignardises

Supplément truffe noire Melanosporum – 20€
Supplément caviar baeri de la Maison Neuvic - 15€

Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table. En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires, la brigade usera de tout son savoir-faire pour vous proposer un menu adapté. Toutefois, il est impératif de signaler vos réserves lors de la réservation. Au déjeuner, les menus Esquisse et Dégustations sont disponibles sur réservation uniquement.

Menu Esquisse 90€

L'Accord du Sommelier - En 3 verres 48€

Amuse-bouche



La Langoustine **ou** Le Foie gras **ou** La Saint-Jacques (supp. 20€)



Le Merlan **ou** Le Perdreau **ou** Le Lièvre (supp.5€)



L'Ananas **ou** Les Fruits rouges



Mignardises

Menu Déjeuner 55€

Bouchées apéritives



Amuse-bouche



Saint-Jacques rôties, réduction carotte et gingembre, tartare de yuzu et noix fraîches



Aiguillette de caille en deux cuissons, coing, raviolis de radis noir et chou rouge, émulsion de girolles et jus corsé



Textures de poire pochée, cassis et noix de cajou caramélisées, transparence de sureau



Mignardises

Nous vous accueillons au dîner du mardi au samedi entre 19h15 et 22h15 et au déjeuner le vendredi et samedi entre 12h et 13h45. Merci de noter que le menu dégustation n'est plus disponible à partir de 13h30 au déjeuner et 21h45 au dîner.

Réservation au 01.46.06.86.00 ou en ligne www.restaurantlarcane.com/contact

Degustation Menu 165€

Wine pairing – 7 glasses 95€ / 9 glasses 110 €

Appetizers



Amuse-bouche

Iodized potatoes mousseline, oyster pearls and lemongrass foam



Pike perch gravlax, cream cheese, lemon balm and sorrel oil



Roasted langoustine, green apple and celery textures and Lapsang Souchong smoked tea ice cream



Shellfish pudding, crusty mussels marinated with Alsatian saffron and wild fennel



Line-caught whiting slightly cooked, Timut pepper, mikan clementine tartare, finger lemon, Mikado sabayon and wakame seaweed



Scallop veiled with colonnata bacon, fresh nuts and Melanosporum black truffle



Grilled duck foie gras and fall flavours



Saddle of hare, agnolini of shoulder, yellow chanterelle and butternut spaghetti powdered with mature Mimolette cheese



Red fruits cubism, guanaja, blueberry caramel and nougatine



Victoria Pineapple flower and exotic sage, carott sorbet and passion fruit coulis



Frozen banana refreshed with kumquat



Mignardises

Our menus are served for the whole table. In case of allergies or dietary restrictions, the whole team will do their best to suggest you a menu specially adapted to your needs. Therefore, it is imperative to indicate your restrictions when making your reservation. For lunch, Degustation and Equisse menus are available upon reservation only.

Equisse Menu 90€

Wine pairing – 3 glasses 48€

Appetizers



Amuse-bouche



Langoustine **or** Foie Gras **or** Saint-Jacques (supp. 20€)



Whiting **or** Partridge **or** Hare (supp. 5€)



Pineapple **or** Red fruits

Lunch Menu 55€

Wine pairing – 3 glasses 30€

Appetizers



Amuse-bouche



Roasted scallops, carott and ginger reduction, yuzu tartare and fresh walnuts



Partridge cooked in two ways, quince, red cabbage and black radish ravioli, chanterelle emulsion and concentrated sauce



Poached pear textures, blackcurrant, caramelized cashew nuts and elderberry transparency

We welcome you for dinner from tuesday to saturday between 7:15 PM and 10:15 PM and for lunch friday and saturday between 12:00PM and 1:45PM. Please note that the degustation menu is not available after 1:30 PM at lunch and 9:45PM at dinner.

Reservation +33 1.46.06.86.00 or on line www.restaurantlarcane.com/contact