



CARTE Adomenil en liberté au tarif de 100 €

Choix de 3 séquences salées

Première Séquence

Foie Gras Frais de Canard de Chalosse
Fresh Duck Liver from Chalosse

Dentelle Crue de Carabineros, Caviar de la Maison Petrossian
Caviar from House Petrossian, Lace of Raw Carabineros

Deuxième Séquence

Crabe en Textures, Emulsion de Corail
Crab with several Textures, Emulsion of Coral

Rouget, Orange, Romarin
Red Mullet, Orange, Rosemary

Saumon, Rouille de Butternut, Epinards
Salmon, Rouille of Butternut Squash, Spinach

Troisième Séquence

Grenouilles, Œuf Bio poché, Nage Crémeuse Influence Thai
Frog's Legs, Organic Poached Egg, Creamy Sauce, Thai Influences

Poitrine de Pigeonneau du terroir Lorrain, Jus Perlé
Young Pigeon from our Region, Pearl Juice

Chevreuil, Déclinaison Automnale, Sauce Poivrade
Venison, Fall Variation, Pepper Sauce

SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS – Maison Antony et Frères Marchand – Cheeses Selection **18**

LES DESSERTS – The Desserts **22**

Citron Vert & Litchi en Bulle Satinée
Lime & Litchi in a Sugar Bubble

Chocolat Caraïbe 66% & Caramel, Café
Caraïbe Chocolate 66% & Caramel, Coffee

Framboise, Vanille, Verveine
Raspberry, Vanilla, Verbena





MENU Impression au tarif de 155 €

Ce Menu, proposé tous les jours, est servi de préférence pour l'ensemble des convives d'une même table
This Menu proposed every day, is served preferably for the whole table

Dentelle Crue de Carabineros, Caviar de la Maison Petrossian
Caviar from House Petrossian, Lace of Raw Carabineros
○○○

Oeuf Bio, Tonburi, Sabayon Miso - Citron
Organic Egg, Tonburi, Sabayon of Miso - Lemon
○○○

Palet de Crustacé, Curry, Sésame
Crustacean Palet, Curry, Sesame
○○○

Rouget, Orange, Romarin
Red Mullet, Orange, Rosemary
○○○

Foie Gras de Canard Poêlé, Bouillon Parfumé Shimeji et Baies de Goji
Cooked Duck Liver, Perfumed Broth with Shimeji & Goji Berries
○○○

Chevreuril, Déclinaison Automnale, Sauce Poivrade
Venison, Fall Variation, Pepper Sauce
○○○

Framboise, Vanille, Verveine
Raspberry, Vanilla, Verbena
○○○

Chocolat, Sésame Noir, Sobatcha
Chocolate, Black Sesame, Sobatcha
○○○





MENU Emmanuel Héré au tarif de 75 €

**Ce Menu, proposé tous les jours, sauf Samedi Soir, Dimanche et Jours Fériés
Il est dévoilé oralement et composé de 3 plats salés + 1 dessert**

This Menu proposed every day except on Saturday evening, Sunday & Public Holydays.
It is explain verbally and composed with 3 salty dishes + 1 dessert

MENU Enfant

Ce Menu, proposé tous les jours, est composé d'un plat complet + un dessert 28

This Menu proposed every day, is composed with one dish + one dessert

Ce Menu, proposé tous les jours, est composé d'un Foie Gras, d'un plat complet + un dessert 40

This Menu proposed every day, is composed with one dish + one dessert

En supplément des Menus - As a Supplement to the menus:

CHOIX DE FROMAGES AFFINÉS Cheeses Selection- **Maîtres Antony et Les Frères Marchand 18**

*Le contenu ainsi que les prix des Menus et de la Carte
vous sont proposés sous réserve d'éventuels changements*

Fait Maison – Home Made

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Pour votre confort, nous vous remercions de bien vouloir nous informer quant à d'éventuelles intolérances alimentaires. Some of our dishes may contain allergens. For your convenience, we thank you to inform us about possible food intolerances.

Nous nous efforçons de proposer des Viandes d'Origine Française et des Poissons Sauvages, cependant certains de nos produits peuvent provenir d'origine UE ou UK. We strive to propose Meat from France & Wild Fishes, however, some of our products could come from UK and EU.

La plupart de nos Légumes sont issus de l'Agriculture Biologique locale. Most of our Vegetables are form the local & biological culture

Carte Mise à jour le 24.10.2020





Le Petit-Déjeuner à Adomenil *Breakfast in Adomenil*

Café, chocolat chaud, choix de thés ou infusions
Coffee, hot chocolate, selection of teas or herbal teas

Compotée de Mirabelle, Miel et Safran
Mirabelle Plum, Honey & Saffron compote

Crème aux Oeufs, Mangue & Passion
Flan Cream, Mango & Passion Fruit

Framboise, Sirop
Raspberries, Sirup

Granité Pomme
Apple Granite

Viennoiseries, Cake à l'Orange, Toast, Pain
Pastries, Orange Cake, Toast, Bread

Confitures, Beurre de la Maison Bordier
Jam, House Bordier's fresh butter

Jus de fruits frais pressés (Pamplemousse, Orange, Citron)
Freshly squeezed fruit juices (Grapefruit, Orange, Lemon)

Jambon Ibérique Bellota Bellota & Charcuterie Lorraine
Iberian Bellota Bellota ham and Sausage, Paté, White Ham from Lorraine

Fromage de Région
Régional Cheese

Fruits Frais du moment
Fresh Fruit





NOTRE CARTE DES THES - MARIAGE Frères
SELECTION FROM OUR TEA MENU

ROOIBOS / ROOIBOS RED TEA

Suave, Goût Fruité et Fleuri/ Sweet, Fruity & Floral Taste

THE BLANC / WHITE TEA

Blanc & Rose/ Mellow White Tea & Tender rose petals

THE BLEU / BLUE TEA

Velouté gout fruité et Fleuri/ Velvety tea with flowery taste

THE VERT/ GREEN TEA

Japon - Sencha Matcha Emeraude/ Lush Mellow green tea
Vanille & fruits rouges/ Red fruit & vanilla green tea

THE NOIR/ BLACK TEA

French Breakfast/ A rich, elegant and refined black tea
Darjeeling Himalaya/ Grand afternoon Indian black tea
Earl Grey / Bergamot flavoured
Thé Epicé aux Amandes/ Almonds & spices black tea
Empereur Chen-Nung/ Well-Balanced smoky soft black tea
Notes Douces & ensoleillées d'agrumes/ Sunny & Mellow Citrus Notes

A Votre demande

Céréales

Cereals

Miel d'Adoménil

Honey from Adoménil

Yaourt nature Bio Local

Local Organic Plain yoghurt

Oeufs Bio Supplément : 8 €

Organic Eggs Extra Charge : 8 €

Oeufs sur le plat/ *fried egg*

Oeufs Brouillés/ *scrambled eggs*

Omelette/ *omelet eggs*

