

ENTREES

Trilogie de foie gras, aux vendanges tardives, magret de canard fumé et aux amandes ~~23,00€~~ 22,30 €

Tartare de bœuf coupé au couteau, carpaccio de foie d'oie et pain aux olives ~~21,00€~~ 20,40 €

Ris de veau, et queues d'écrevisses comme un pâté en croûte, spoon légèrement épicé ~~21,00€~~ 20,40 €

Carpaccio de lotte cuit au sel, ravioles de bulots et vinaigrette aux arômes acidulés ~~22,00€~~ 21,30€

Schniderspatles au foie gras (ravioles farcies aux oignons et sauce au foie gras) ~~13,00€~~ 12,60 €

Bouillabaisse de crustacés en verrine, mouillettes à l'ail et rouille ~~22,00€~~ 21,30€

Foie d'oie au pain de sarrasin, confiture de figue et carottes glacées ~~23,00€~~ 22,30 €

Tapas et verrines de dégustation
pour 2 pers ~~36,00€~~ 35,00 €

Pour 1 pers ~~19,00€~~ 18,40 €

FORMULE TOUT COMPRIS

MENU GASTRONOMIQUE (Ensemble de la table)

Apéritif au choix

1 entrée au choix sur la carte

Sorbet arrosé

1 plat au choix sur la carte

1 dessert au choix sur la carte

Les vins vous seront proposés selon les plats

Café & eau

Prix / 75€/pers

POISSONS

Sandre infusé au riesling, poêlée de choucroute aux herbes et crumble de munster aux noix

~~24.00€~~ 23.30 €

Déclinaison de homard, mille-feuille de rilette, queue épicée, tempura et bisque

~~28.00€~~ 27.10 €

Filet de daurade, beignet au caviar d'aubergine, poêlée d'agrumes au basilic

~~25.00€~~ 24.30 €

Pavé d'espadon et gambas, confit d'échalotes aux herbes, légumes croquants

~~26.00€~~ 25.20 €

Turbot cuit au beurre moussoux, confit de lentilles du puy, velouté au curry

~~27.00€~~ 26.10 €

VIANDES

T-bone de veau, jus corsé à la tomate, mousse de betterave rouge au fromage de chèvre et cassis

~~24.00€~~ 23.30 €

Médailon de biche lardé, confit de poire au vin rouge épicé, et potimarron

~~27.00€~~ 26.20 €

Tournedos de bœuf en burger, foie d'oie, oignons, champignons, sauce au vinaigre de truffes

~~27.00€~~ 26,20 €

Sot-l'y-laisse, chutney de mangue au poivre de sechuan, croque-monsieur au chorizo

~~23.00€~~ 22.30 €

Pluma Ibérique, piperade de chorizo, et mousse de choux fleurs aux amandes

~~24.00€~~ 23.30 €

DESSERTS

<i>Café gourmand</i>	8.50 €
<i>Mosaïc</i> <i>Pâte sablée breton à la cannelle, gelée de griottes, glace pistache</i>	10.00€
<i>Intuition</i> <i>Tartelette orange, crème légère au chocolat</i>	10.00€
<i>Trilogie de crème brûlée</i>	7.50€
<i>Sensation</i> <i>Paris-Brest, crème pralinée et craquant feuillantine</i>	10.00€
<i>Douceur</i> <i>Macarons, crème de marrons et marrons glacés</i>	10.00€
<i>Mélange osé</i> <i>Verrine, poire au vin, suprême vanille et crémeux Gionduja</i>	11.00€

FROMAGES

<i>Assortiment de fromages</i>	6.00 €
<i>Munster flambé à l'alcool de cumin</i>	6.50 €
<i>Dégustation de fromage de chèvre</i>	7.00 €