

Les Suggestions

Planches à partager pour l'apéro ou en entrée (2 pers)

| | |
|--|-------------|
| <i>Assortiment de jambons et de charcuterie grande réserve (18 mois)</i> | <i>16 €</i> |
| <i>Assortiment de jambons grande réserve (18 mois) et de charcuterie ibérique fromages affinés (3 morceaux) et sa terrine maison</i> | <i>27 €</i> |

Notre carte

Prix nets Taxes et services compris

Les entrées

| | |
|---|-------------|
| <i>Crèmeux glacé d'asperges vertes à la réglisse, ricotta de jambon sec et tuile de parmesan</i> | <i>15 €</i> |
| <i>Cannelloni de courgette à l'effilochée d'aile de raie, tomates confites, émulsion de carotte au macis</i> | <i>15 €</i> |
| <i>Fine tarte de légumes printaniers, fricassée d'escargots en persillade et espuma de lard paysan</i> | <i>16 €</i> |
| <i>Bocal de cabillaud en gravlax, pommes vitelotte à la spianata, chèvre frais et mesclun aux fruits secs</i> | <i>14 €</i> |
| <i>Foie gras de canard mi- cuit, chutney de fraise et rhubarbe</i> | <i>24 €</i> |

Les plats au feu de bois

| | |
|--|----------------|
| <i>Côte de porc « Duroc » aux olives et estouffade d'oignons rouges</i> | <i>19,00 €</i> |
| <i>Suprême de pintade farci aux morilles puis cuit à la broche, jus réduit à l'ail des ours</i> | <i>22,00 €</i> |
| <i><u>Bœuf en duo</u> : La joue confite, aux oignons et piquillos et le pavé grillé au feu de bois, fondant d'épinard à l'orange</i> | <i>21,00 €</i> |
| <i>Rôti de cabillaud au chorizo, risotto de légumes à l'huile de moutarde</i> | <i>22,00 €</i> |
| <i>Fricassée de calamars et crevettes roses à la plancha, persillade douce et pommes de terre rôties</i> | <i>29,00 €</i> |

L'assiette de fromages affinés

5 portions à la carte 8 € (accompagné de son mesclun)

Les Desserts 8.00€

Le dessert vous sera demandé à la prise de commande

Baba au cognac, crème aux agrumes, fraises marinées et sorbet coco

Profiteroles, glace au lait d'amande, sur son crémeux cacao et Oréo

Chaud froid de fruits frais, mangue rôtie, sabayon au vieux rhum, sorbet pinacolada

Café gourmand (assortiment de 4 petits desserts) sup de 2.50 €

Tarte à la rhubarbe confite et frangipane, glace noisette et crème à la vanille

Glace (2 boules) 6.50 €

Menu à 24 € ou Menu à 29.50 €
(entrée-plat ou plat-dessert) (entrée- plat-dessert)

Prix nets Taxes et services compris

*Crèmeux glacé d'asperges vertes à la réglisse,
ricotta de jambon sec et tuile de parmesan*

ou

*Fine tarte de légumes printaniers, fricassée d'escargots en persillade
et espuma de lard paysan*

ou

Terrine campagnarde aux fruits secs, jeunes pousses à l'huile de noix

*Fricassée de calamars et crevettes roses à la plancha,
persillade douce et pommes de terre rôties*

ou

*Bœuf en duo - La joue confite, aux oignons et piquillos
et le pavé grillé au feu de bois, fondant d'épinard à l'orange*

ou

Côte de porc « Duroc » aux olives et estouffade d'oignons rouges

Le dessert vous sera demandé à la prise de commande

L'assiette de 3 fromages affinés et son mesclun

ou

*Chaud froid de fruits frais et mangue rôtie, sabayon au vieux rhum,
sorbet pinacolada*

ou

Tarte alsacienne et son sorbet à la pomme

Menu à 37 €

Prix nets Taxes et services compris

*Cannelloni de courgette à l'effilochée d'aile de raie, tomates confites
émulsion de carotte au macis*

ou

*Bocal de cabillaud gravlax, pommes vitelotte à la spianata,
chèvre frais et mesclun aux fruits secs*

ou

Médaille de foie gras de canard mi-cuit, chutney de fraise et rhubarbe (supp 3 €)

Rôti de cabillaud au chorizo, risotto de légumes à l'huile de moutarde

ou

*Bœuf en duo - La joue confite, aux oignons et piquillos
et le pavé grillé au feu de bois, fondant d'épinard à l'orange*

ou

Suprême de pintade farci aux morilles, jus réduit à l'ail des ours

Le dessert vous sera demandé à la prise de commande

L'assiette de 3 fromages affinés et son mesclun

ou

Baba au cognac, crème aux agrumes, fraises marinées et sorbet noix de coco

ou

Profiteroles, glace au lait d'amande sur son crémeux cacao et Oréo

ou

*Tarte à la rhubarbe confite et frangipane,
glace noisette et crème à la vanille*

Menu à 19 €

*Uniquement le midi,
Hors week-end et jours fériés*



Menu enfant à 11 € jusqu'à 10 ans

1 sirop à l'eau



Steak haché, pommes frites

ou

Fish and chips



Glace 2 boules

Prix nets Taxes et services compris