

Les Suggestions

Planches à partager à l'apéro ou en entrée

Assortiment de jambons et charcuterie (grande réserve 18 mois) 16 €

*Assortiment de jambons (grande réserve 18 mois) et charcuterie Ibérique
fromages affinés (3 morceaux) et foie gras 31 €*

Les entrées

Huîtres fines de claire n° 3

Les 6 : 10.00 €.

Les 9 : 14.00 €.

Les 12 : 19.00 €

- Velouté de potimarron émulsionné,
châtaignes et chair de grenouilles, espuma de jambon 15 €*
- Lapin cuit à l'ancienne et petits légumes, pané à la graine de sésame,
crémeux de panais à la citronnelle et salsa de roquette 17 €*
- Marbré de foie gras de canard et patate douce, chutney de coing et figue,
pain aux mille graines 24 €*
- Noisettes de noix de joues de bœuf confite, aux anchois et fines herbes,
braisée de piquillos à l'aigre doux 17 €*

Prix nets Taxes et services compris

Les plats au feu de bois ou à la plancha

<i>Rizotto de noix de St Jacques cuites à la plancha, tuile de spianata (saucisse Calabraise), crème de fenouil et émulsion de pesto</i>	24,00 €
<i>Jambonneau (250grs) cuit en rôtissoire, jus réduit aux herbes, pommes braisés aux oignons</i>	19,00 €
<i>Haut de cuisse de poulet farci aux champignons et lard paysan, jus réduit au serpolet</i>	19,00 €
<i>Dorade entière, farcie aux herbes potagères, vinaigrette à la créole</i>	21,00 €
<i>Filet de bœuf (vbf 250 gr) pommes frites à la graisse de bœuf</i>	27,00 €
<i>Secreto de porc Ibérique cuit au feu de bois, caramel d'épices et caponata de légumes aux olives</i>	23,00 €
<i>Civet traditionnel de chevreuil aux cèpes et légumes d'automne</i>	21,00 €
<i>Assiette de fromages affinés (4 portions à la carte)</i>	8,00 €

Les Desserts 8,00 €

Le dessert vous sera demandé à la prise de commande

Eclair craquant, crémeux de cacao et cerises amarena, sorbet Manzana

Chaud froid de fruits d'automne, sabayon au pineau des Charentes

Tarte sablée aux agrumes, diplomate pistache et gingembre, sorbet fruit de la passion

Café gourmand (assortiment de 4 petits desserts) supplément de 2.00 €

Tarte alsacienne et sa glace à la crème double

Glace (2 boules) 6.50 €

Prix nets Taxes et services compris

Menu à 25.50 €

(Entrée- plat ou plat-dessert)

Menu à 29.50 €

(Entrée- plat-dessert)

*Velouté de potimarron émulsionné,
châtaignes et chair de grenouilles, espuma de jambon*

ou

*Salade vigneronne sur son mesclun de salade
(cervelas, oignons caramélisés, fromage)*

*Jambonneau (250grs) cuit en rôtissoire, jus réduit aux herbes,
pommes braisées aux oignons*

ou

*Haut de cuisse de poulet farci de champignons et lard paysan,
Jus réduit au serpolet*

Le dessert vous sera demandé à la prise de commande

Assiette de 3 fromages affinés et son mesclun

ou

Chaud froid de fruits d'automne, sabayon au pineau des Charentes

ou

Tarte alsacienne et sa glace à la crème double

Menu à 37 €

*Lapin cuit à l'ancienne et petits légumes, pané à la graine de sésame,
Crémeux de panais à la citronnelle et salsa de roquette*

ou

*Marbré de foie gras de canard et patate douce, chutney de coing et figue,
Pain aux mille graines (+5 €)*

ou

*Noisettes de noix de joue de bœuf confite, aux anchois et fines herbes,
Braisée de piquillos à l'aigre doux*

*Rizotto de noix de St Jacques à la plancha
tuile de spianata, crème de fenouil et émulsion de pesto*

ou

Dorade entière, farcie aux herbes potagères, cuite à la plancha, vinaigrette à la créole

ou

Pièce de bœuf grillé, beurre à la salicorne, pommes frites à la graisse de bœuf

ou

Secreto de porc Ibérique cuit au feu de bois, caramel d'épices et caponata de légumes aux olives

Le dessert vous sera demandé à la prise de commande

Assiette de 3 fromages affinés et son mesclun

ou

Eclair craquant, crémeux de cacao et cerises amarena, sorbet Manzana

ou

*Tarte sablée aux agrumes diplomate pistache et gingembre
sorbet fruit de la passion*

ou

Café gourmand (assortiment de 4 petits desserts) sup de 2,00 €

Prix nets Taxes et services compris