

# *Les Suggestions*

*Prix nets Taxes et services compris*

## *Planches à partager pour l'apéro ou en entrée*

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

*Assortiment de jambons grande réserve (18 mois) et de charcuterie ibérique  
fromages affinés (3 morceaux) et sa terrine maison 27 €*

## *Notre sélection de la semaine*

# *Notre carte*

## *Les entrées*

*Huîtres fines de claire n° 3*

*Les 6 : 10.00 €.*

*Les 9 : 15 €.*

*Les 12 : 19.00 €*

- Crémeux de cèpes et raviole ouverte de jarret de porc confit aux herbes  
émulsion de châtaignes et croquant de légumes* 15 €
- Cromesquis d'escargots aux épinards en persillade, mousseline de panais  
et ravigote de potimarrons* 15 €
- Noisettes de saumon confit en carapace de sésame, acidulé de carotte au macis,  
crème de lard paysan* 16 €
- Bocal d'effiloché de lapin confit aux noix et cuisses de grenouilles  
fromage frais et mesclun* 14 €

*Prix nets Taxes et services compris*

## *Les plats au feu de bois*

<i>Parmentier de canard aux champignons, panais et petits légumes émulsion aux senteurs des bois</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Pavé de souris de cerf désossée, cuite à basse température, mitonné de légumes et jus réduit aux spéculos</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Pièce de bœuf, fondant de topinambours et raisins beurre d'herbes et fruits secs</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Filet de dorade, estouffade de légumes et jus de lapin lié à la moutarde</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Anguilles cuites en persillade douce et pommes de terre rôties</i>	<i>29,00 €</i>

*Prix nets Taxes et services compris*

## *L'assiette de fromages affinés*

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

## *Les Desserts 7.50€*

*Le dessert vous sera demandé à la prise de commande*

*Baba au cognac, crème légère à la vanille et fruits exotiques,  
sorbet noix de coco et agrumes*

*Tarte fine de pomme et caramel au beurre salé  
crème glacée au pain d'épices*

*Forêt Noire revisitée, arrosée de kirch, griottes et sorbet cacao*

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

*Tarte au chocolat mou et son espuma de fève de tonka  
glace aux noisettes et cacahuètes caramélisées*

*Glace (2 boules) 6.50 €*

*Prix nets Taxes et services compris*

# Menu à 29 €

*Bocal d'effiloché lapin confit aux noix et cuisses de grenouilles  
fromage frais et son mesclun*

*Ou*

*Crèmeux de cèpes et châtaignes, croquant de légumes*

*Ou*

*Terrine campagnarde aux fruits secs  
Jeunes pousses à l'huile de noix*

\*\*\*\*\*

*Parmentier de canard aux champignons, panais et petits légumes  
émulsion aux senteurs des bois*

*Ou*

*Pièce de bœuf, fondant de topinambours et raisins au beurre d'herbes*

*Ou*

*Coq à la bière, petits légumes et girolles*

\*\*\*\*\*

*Le dessert vous sera demandé à la prise de commande*

*L'assiette de 3 fromages affinés et son mesclun*

*Ou*

*Forêt Noire revisitée, arrosée de kirch, griottes et sorbet cacao*

*Ou*

*Tarte alsacienne et son sorbet à la pomme*

*Prix nets Taxes et services compris*

# Menu à 37 €

*Cromesquis d'escargots aux épinards en persillade, mousseline de panais  
et ravigote de potimarrons*

*Ou*

*Noisettes de saumon confit en carapace de sésame,  
acidulé de carotte au macis et crème de lard paysan*

*Ou*

*Bocal d'effiloché lapin confit aux noix et cuisses de grenouilles,  
fromage frais et son mesclun*

\*\*\*\*\*

*Pavé de souris de cerf désossée, cuite à basse température,  
mitonné de légumes et jus réduit aux spéculos*

*Ou*

*Pièce de bœuf, fondant de topinambours et raisins au beurre d'herbes*

*Ou*

*Dorade en filet, estouffade de légumes, jus de lapin lié à la moutarde*

\*\*\*\*\*

*Le dessert vous sera demandé à la prise de commande*

*L'assiette de 3 fromages affinés et son mesclun*

*Ou*

*Baba au cognac, crème légère à la vanille et fruits exotiques,  
sorbet noix de coco et agrumes*

*Ou*

*Tarte fine de pomme et caramel au beurre salé, crème glacée au pain d'épices*

*Ou*

*Tarte au chocolat mou et son espuma de fève de tonka  
glace aux noisettes et cacahuètes caramélisées*

*Prix nets Taxes et services compris*

