

Planches à partager à l'apéro ou en entrée :

- Assortiment de jambons (grande réserve 18 mois) et charcuterie Ibérique 17 €
- Assortiment de jambons (grande réserve 18 mois) et charcuterie Ibérique et fromages 23 €
- Avec 50 gr de foie gras 10 €(supp)

Huîtres fines de claire n°3 :

Les 6 : 11 €

Les 9 : 16 €

Les 12 : 20 €

Composez votre formule au choix

29€ entrée / plat ou plat/dessert

34€ entrée plat et dessert

Les entrées : 17 € à la carte

Rizotto crémeux et fricassée de champignons forestiers,
jus réduit de volaille espuma de jambon Serrano

Foie gras de canard mi- cuit au pineau des Charentes, pain aux céréales,
chutney de fruits d'automne (sup 4€)

Velouté de potimarron à l'huile de noix et châtaigne sur son œuf poché

Effiloché de joue de porc braisé aux herbes,
légumes croquants et pomme acidulée

Terrine de campagne aux noisettes et raisins,
compotée d'oignon rouge à la grenadine

Prix nets, taxes et service compris

Les plats : 24 € à la carte

*Pièce de bœuf en carapace de wakamé, cuite sur la braise,
jus réduit à l'échalion*

*Pavé d'agneau cuit au feu de bois, fricassée de légumes à la plancha,
jus lié au romarin*

Filet de bar cuit à la plancha, beurre émulsionné aux agrumes

Suprême de pintade cuit au feu de bois, sauce façon «Rossini »

*Entrecôte Simmental (350 gr environ) cuite sur la braise,
sauce à la Bordelaise (sup 4 €)*

*Emincé de magret de canard grillé, croquant de légumes
réduction à l'aigre douce*

Doggy Bag 0.60cts

Prix nets, taxes et service compris

Les Desserts : 8.50 € à la carte

Le dessert vous sera demandé à la prise de commande

L'Assiette de sélection de 4 fromages AOP

*Tarte citron vert revisitée, meringue caramélisée,
sorbet piña colada*

Tarte Alsacienne « aux quetsches », glace pruneau/kirch

Moelleux chocolat et caramel à la fleur de sel, glace vanille

Panna cotta au pain d'épices, confit de figue à l'huile d'olive

Blanc Manger aux fruits de la passion

Glace ou sorbet 3 boules aux parfums de votre choix

Crèmes glacées : vanille, café, chocolat, pistache, rhum-raisin,
menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, noix de coco

Sorbets : fraise, framboise, cassis, citron vert, myrtille

Prix nets, taxes et service compris