Les Planches à partager à l'apéritif

-Assortiment de charcuterie

Charcuterie Ibérique (5 sortes), mousse de foie gras, confit de riesling 18 €

-Assortiment alsacienne :

Croustillant de munster, galantine pistache, tartelette d'escargots, bibeleskäse et rôti fumé, 18 €
Mousse de foie gras et confit de riesling

Composez votre formule au choix

29€ entrée / plat ou plat/dessert
34€ entrée, plat et dessert

Nos entrées : 17 € à la carte

Foie gras de canard mi- cuit au pineau des Charentes, pain aux céréales,
Chutney de fruits de saison (sup 4€)

Risotto d'encornets et gambas, essence de crustacés à l'anis, croquant de parmesan

Terrine de campagne maison aux fruits secs, confit d'oignons à la violette

Effiloché de lapin braisé à la graine de moutarde, croquant de légumes,
Espuma de poivrons rouges

Consultez la liste complète des allergènes présents dans nos plats en scannant le QR CODE

Prix nets, taxes et service compris

Nos plats : 24 € à la carte

Nos viandes au feu de bois

Pavé de bœuf, pomme de terre grenaille,
moutarde d'échalote et oignon rouge au thym

Demi-magret de canard grillé, légumes croquants,
réduction à l'aigre-doux (magret entier sup 4€)

Suprême de pintade farci façon forestière
jus réduit à l'orange

Rôti d'agneau, fricassée de légumes au pesto,
jus lié et ail des ours

Joue de bœuf longuement confite à la paysanne et champignons,
jus réduit et petits légumes

Nos poissons

Nos poissons sont proposés selon l'arrivage et la saison.

Nos suggestions

Une Sélection de viande vous sera proposée à l'ardoise, selon le retour du marché.

Prix nets, taxes et service compris

Nos Desserts : 8.50 € à la carte

L'Assiette de sélection de fromages AOP

Charlotte au chocolat, praliné croquant,
Confit de fruits rouges au pineau des Charentes

Le citron vert revisité et sablé breton, croquant caramélisé,
Sorbet pina colada

Tatin de coings mascarpone vanille et sablé à la bretonne
Sorbet aux fruits de la passion

Moelleux d'amande et confit de fruits rouges au Pineau des Charentes
Façon tiramisu, crème glacée au basilic

Baba au vieux rhum, caramel de vanille, ananas frais,
Sorbet coco agrumes

Glace ou sorbet 3 boules aux parfums de votre choix

Crèmes glacées :

Vanille, café, chocolat, pistache, rhum-raisin, menthe-chocolat, caramel fleur de sel, noix de coco.

Sorbets :

Fraise, framboise, cassis, citron vert, myrtille.

Prix nets, taxes et service compris