

Les Entrées

Foie gras de canard * (origine France)	28 €
Terrine de foie gras de canard, chutney et brioche grillée	
Magret de canard (origine France)	26 €
Aiguillette de canard salade d'hiver vinaigrette a la noisette	
Entrée « Insolite »	29 €

Les Poissons

Bar*	29 €
Filet de bar au bouillon de coquillage et punzu	
Poisson du menu « Insolite »	32 €

Les Viandes

Bœuf* (origine France)	29 €
Bœuf braise basse température comme un parmentier Jus de citron cuisiné aux capres	
Viande « Insolite » (origine France)	32 €
Entrecôte (origine France)	25 €
Sauce au vin d'Alsace, fricassée de champignons aux poires, Mousse de pomme de terre parfumée à la truffe	

Les Fromages

Le Chariot de fromages affinés : fromages ici / ailleurs pour 4 morceaux 12 €

Les Desserts

Café gourmand	14 €
Mousse au chocolat, glace café, macaron, crème brûlée vanille, salade de fruits	
Dessert du mois	12 €
Parfait glacé la chartreuse croustillant minute et sauce chocolat	
Dessert « Insolite »	13 €
Le dessert du menu insolite	

*Avant toute prise de commande, merci de nous informer
de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas. Dès lors que votre repas a débuté,
toutes modifications ou changements de plats seront facturés.*

Service 10% compris, Boissons non comprises

Le Coin des « Gastro' Mômes »

(Jusqu'à 10 ans)

Menu enfant

Entrée, plat, dessert à 18 € / Ou plat et dessert à 13 €

Crêpes au jambon, salade verte

Emincé de volaille aux petits légumes, spaetzle

Ou

Poisson selon arrivage

Mousse au chocolat

*Avant toute prise de commande, merci de nous informer
de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas.*

*Dès lors que votre repas a débuté,
toutes modifications ou changements de plats seront facturés.*

Service 10% compris, Boissons non comprises



NOS MENUS

Tout changement dans le menu, implique un supplément



Menu de la Saint Valentin à 68€

Amuse-bouche

Crème de Topinambour,
Copeau de foie gras et panais rôti

Filet de turbo au gel de citron,
Vinaigrette soja et navet rôti

Magret de canard aux poires caramélisées,
épices et noisettes

Déclinaison espuma rose, framboise,
ganache chocolat blanc

Mignardises



Le menu du Mois

Aucun changement possible

2 formules au choix

Formule « Pastel » à 49€

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

Formule « Aquarelle » à 66€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Mise en bouche

Aiguillette de canard salade d'hiver vinaigrette a la noisette

Filet de bar au bouillon de coquillage et punzu

Bœuf braisé basse température comme un parmentier,
jus de citron cuisiné aux capres

Parfait glacé la chartreuse croustillant minute et sauce chocolat

**Notre suggestion de vins
au verre en accord avec les menus**

Forfait 2 verres de vin 18€ (entrée et plat)

Forfait 3 verres de vin 26€ (entrée, poisson et viande)

NOS MENUS

Aucun changement possible

Menu Dégustation à 85 €

Menu servi uniquement a partir de 2 pers

Ce menu peut être servi, si vous le désirez, avec des vins au verre en accord avec les plats

Aiguillette de canard salade d'hiver vinaigrette a la noisette

Filet de bar au bouillon de coquillage et punzu

Poisson Insolite

Bœuf braise basse température comme un parmentier
jus de citron cuisiné aux capres

Terrine de foie gras de canard, chutney

Parfait glacé la chartreuse croustillant minute et sauce chocolat



Menu Végétal à 49 €

Tartelette tartare de betterave, échalotte, petit pois
Émulsion combawa, vinaigrette aux herbes

Poireaux confit, quinoa, œuf a 58° degrés, copeaux de parmesan
burrata, champignon de paris frais jus vert

Choux craquelin mangue, mandarine, chocolat, jus de Oabika

Notre suggestion de vins au verre en accord avec les menus

Forfait 2 verres de vin 18€ (entrée et plat)

Forfait 3 verres de vin 26€ (entrée, poisson et viande)

Avant toute prise de commande, merci de nous informer
de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas. Dès lors que votre repas a débuté,
toutes modifications ou changements de plats seront facturés.

Service 10% compris, Boissons non comprises