


Les Entrées

Foie gras de canard * (origine France) Lingot de foie gras aux fraises	28 €
Entrée végétale Tranche de céleri confit au sésame, espuma pomme de terre et éclat de céréales, chutney de pomme fruit, salade de daïkon	22 €
Crevettes Crevettes, gaspacho laitue glacée, crème tarama	26 €
Entrée Slow Food  Petit ballotin de pomme de terre d'Alsace à la crème, filet de truite rose de chez Guidat, crémeux de raifort	24 €
Entrée « Insolite »	29 €


Les Poissons

Aile de raie Aile de raie pochée au Lillet et citronnelle, nouilles chinoise	29 €
Poisson du menu « Insolite »	32 €

Le Végétal

Assiette végétale Croustillant de chèvre, carotte cumin, tartelette aux artichauts, poireaux vinaigrette aux graines, pétales de choux fleur	26 €
--	------

Les Viandes

Caille (origine France) Pastilla de caille, pomme de terre aux olives noires, tomates confites	32 €
Viande Slow Food  (origine France) Côte de porc de Bigorre poêlée, vert de céleri branche à l'étouffée, purée de patate douce	25 €
Viande « Insolite » (origine France)	32 €
Choucroute et sa garniture à l'Alsacienne (origine France) (Choucrouterie Claude à Chavannes sur Etang, 68)	26 €
Entrecôte (origine France) Sauce diable shitaké, pomme Suédoise, mousse de légumes	25 €
Tête de veau tiède (origine France) « comme la faisait ma Grand-Mère »	22 €

Le symbole * signifie : Possibilité de 1/2 portion 15 €

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

Les Fromages

Le Chariot de fromages affinés : fromages ici et ailleurs 12 €

Les Desserts

Tarte Tatin pour 2 personnes (*à commander en début de repas*) 28 €
Poire ou Pomme « A notre façon » 35 minutes d'attente

Café gourmand 14 €
Mousse au chocolat, glace café, macaron, crème brûlée vanille,
salade de fruits

Fraise 12 €
Fraise vanille, neige de yaourt glacé

Dessert « Insolite » 13 €
Le dessert du menu insolite

Poire 12 €
Poire confite, fève de tonka, sablé noisette, déclinaison pomme-rhubarbe,
sorbet poire

Le Coin des « Gastro' Mômes »

(Jusqu'à 10 ans)

Menu enfant

Entrée, plat, dessert à 17 € / Ou plat et dessert à 12 €

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

Nos menus Insolites

Menu surprise concocté par le chef Henri Gagneux

Tentez ! Osez ! Et laissez-vous surprendre !

Formule à 56€

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

Formule à 66€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert



Le menu du Mois

Aucun changement possible

2 formules au choix

Formule « Pastel » à 49€

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

Formule « Aquarelle » à 64€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Crevettes, gaspacho laitue glacée, crème tarama

Aile de raie pochée au Lillet et citronnelle, nouilles chinoises

ET/OU

Pastilla de caille, pomme de terre aux olives noires, tomates confites

Fraise vanille, neige de yaourt glacé

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*

NOS MENUS

Aucun changement possible

Menu Dégustation à 79€

Menu servi uniquement par table complète

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

Crevettes, gaspacho laitue glacée, crème tarama

Aile de raie pochée au Lillet et citronnelle, nouilles chinoise

Poisson Insolite

Pastilla de caille, pomme de terre aux olives noires, tomates confites

Terrine de foie gras de canard et chutney de saison

Fraise vanille, neige de yaourt glacé



Menu Végétal à 49€

Tranche de céleri confit au sésame, espuma pomme de terre et éclat de céréales, chutney de pomme fruit, salade de daïkon

Croustillant de chèvre, carotte-cumin, tartelette aux artichauts, poireaux vinaigrette aux graines, pétales de choux fleur

Poire confite, fève de tonka, sablé noisette, déclinaison pomme-rhubarbe, sorbet poire

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