

## *Les Entrées*

<b>Foie gras de canard *</b> (origine France)	28 €
Terrine de foie gras de canard, chutney et brioche grillée	
<b>Entrée végétale</b>	22 €
Gâteau de céleri, houmous, courgette farcie au gel d'olive, vinaigrette au jus vert et mélange de graines	
<b>Champignons</b>	26 €
Bouillon de champignons aux choux chinois et pétoncles	
<b>Entrée Slow Food</b> 	24 €
Tomate cœur de bœuf poêlées, croustillant ventrèche de cochon de Bigorre espuma munster, vinaigrette au vin d'Alsace	
<b>Entrée « Insolite »</b>	29 €

## *Les Poissons*

<b>Sandre *</b>	29 €
Filet de sandre, purée de patate douce, vinaigrette café	
<b>Poisson du menu « Insolite »</b>	32 €

## *Le Végétal*

<b>Assiette végétale</b>	26 €
Oignon rouge confit, quinoa au pickles de légumes, espuma de pomme de terre noisette, tartelette de carotte au fromage de chèvre, coulis de légumes	

## *Les Viandes*

<b>Poule *</b> (origine France)	32 €
Ballotine de poule, sauce crème aux amandes, légumes d'automne	
<b>Viande Slow Food</b> (origine France) 	26 €
Côte de porc de Bigorre poêlée, brochette de légumes de saison, purée de patate douce	
<b>Viande « Insolite »</b> (origine France)	32 €
<b>Choucroute et sa garniture à l'Alsacienne</b> (origine France)	26 €
<i>(Choucrouterie Claude à Chavannes sur Etang, 68)</i>	
<b>Entrecôte</b> (origine France)	25 €
Sauce au vin d'Alsace, fricassée de champignons aux poires, gâteau de pomme de terre aux herbes	
<b>Tête de veau tiède</b> (origine France) « comme la faisait ma Grand-Mère »	23 €

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

**Panacotta** 12 €  
Panacotta cœur de Guanaja, sorbet carotte-orange

**Dessert « Insolite »** 13 €  
Le dessert du menu insolite

**Mirabelle** 12 €  
Pavlova de mirabelles, compote, gel et glace



## *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*

## *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

Bouillon de champignons au chou chinois et pétoncles

\*\*\*

Filet de sandre, purée de patate douce, vinaigrette café

**ET/OU**

Ballotine de poule, sauce crème aux amandes, légumes d'automne

\*\*\*

Panacotta cœur de Guanaja, sorbet carotte-orange

### **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

Bouillon de champignons aux choux chinois et pétoncles

\*\*\*

Filet de sandre, purée de patate douce, vinaigrette café

\*\*\*

Poisson Insolite

\*\*\*

Ballotine de poule, sauce crème aux amandes, légumes d'automne

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard, chutney

\*\*\*

Panacotta cœur de Guanaja, sorbet carotte-orange



## *Menu Végétal à 49€*

Gâteau de céleri, houmous, courgette farcie au gel d'olive,  
vinaigrette au jus vert et mélange de graines

\*\*\*

Oignon rouge confit, quinoa au pickles de légumes,  
espuma de pomme de terre noisette,  
tartelette de carotte au fromage de chèvre, coulis de légumes

\*\*\*

Pavlova de mirabelles, compote, gel et glace

*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