


## ***Les Entrées***

<b>Foie gras de canard *(origine France)</b>	<b>29 €</b>
Terrine de foie gras de canard, chutney maison , toast.	
<b>Entrée Végétale</b>	<b>22 €</b>
Raviole celeri ouverte légumes d'hiver, bouillon clair parfumé à l'huile de truffe éclat de noisettes	
<b>Foie Gras chaud</b>	<b>32 €</b>
Escalope de foie gras poêlée, poires caramélisées au vin doux, réduction balsamique pain d'épices	
<b>Entrée Slow Food</b> 	<b>24 €</b>
Tartelette de légumes d'Alsace, croustillant ventrèche de cochon Bigorre, espumas munster, vinaigrette au vin d'Alsace	
<b>Entrée "insolite"</b>	<b>29 €</b>


## ***Les Poissons***

<b>Raie*</b>	<b>29 €</b>
Effilochée de raie à l'émulsion beurre noisette purée de pomme de terre tartuffata	
<b>Poisson du menu "insolite"</b>	<b>33 €</b>

## ***Le Végétal***

<b>Assiette végétale</b>	<b>28 €</b>
Tranche de butternut aux champignons d'hiver, Purée de pomme de terre tartuffata, petits légumes sauce potiron éclat de châtaigne	

## ***Les Viandes***

<b>Caille*</b>	<b>32 €</b>
Supreme de caille, sauce moutarde aux épices de Noël crèmeux de topinambour	
<b>Viande Slow Food (origine France)</b> 	<b>32 €</b>
Côte de porc de Bigorre poêlée, purée de cèleri aux légumes d'alsace et pomme Anna	
<b>Viande « insolite » (origine France)</b>	<b>33 €</b>
<b>Choucroute et sa garniture Alsacienne</b>	<b>26 €</b>
<b>Faux filet (origine France)</b>	<b>27€</b>
Sauce au pinot noir, gratin dauphinois, légumes de saison	
<b>Tête de veau (origine France)</b> <b>« comme la faisait ma grand-mère »</b>	<b>25 €</b>

*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

## ***Fromages***

Le chariot de fromage affinés : fromage d'ici et d'ailleurs (4 morceaux) 13 €

## ***Desserts***

Tarte Tatin pour 2 personnes (à commander en début de repas) 28 €  
Poires ou pommes « à notre façon »

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

Griotte-la 13 €  
Boule chocolat façon forêt noire glace et coulis de griotte

Dessert « Insolite » 14 €  
Le dessert du menu insolite

Poire 13 €  
Poire, châtaigne, butternut biscuit chocolat noir et éclats d'amande dorées



### ***Le Coin des « Gastro'Mômes »***

*(Jusqu'à 10 ans)*

### ***Menu enfant***

Entrée, plat, dessert à 18 € / Ou plat et dessert à 14 €

Crêpe au jambon, mesclun de salade

\*\*\*

Emincé de volaille aux petits légumes, spaetzle

ou

Poisson selon arrivage

\*\*\*

Mousse au chocolat Valrhona



*Avant toute prise de commande, merci de nous informer de toutes allergies, intolérances ou aliments*



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

*Service 10% compris, boissons non comprises*

# Nos menus

*Vous pouvez faire un changement dans les menus, mais tout changement implique un supplément de 9€*

## *Nos menus « Insolite »*

 Menu surprise concocté par le chef Henri Gagneux  
 Tentez ! Osez ! Et laissez-vous surprendre

### **Formule 65€**

 Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert

### **Formule 79€**

 Entrée, Poisson **et** viande, dessert

## *Menu « Fête »*

### **Formule « Pastel » 62€**

Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert

### **Formule « Aquarelle » 75€**

Entrée, Poisson **et** viande, dessert

Escalope de foie gras poêlée, poires caramélisées au vin doux,  
réduction balsamique, pain d'épices

\*\*\*

Effiloché de raie à l'émulsion beurre noisette  
purée de pomme de terre tartuffata

**OU/ET**

Suprême de caille, sauce moutarde aux épices de Noël  
crèmeux de topinambour

\*\*\*

Boule chocolat forêt noire glace et coulis de griotte

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

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

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

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

Service 10% compris, Boissons non comprises

# Nos menus



## Menu Dégustation 99€

### *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

Raviole de saint jacques ouverte de légumes d'hiver,  
bouillon clair parfumé à l'huile de truffe éclat de noisette

\*\*\*

Effiloché de raie à l'émulsion beurre noisette  
purée de pomme de terre tartuffata

\*\*\*

Poisson du menu "insolite"

\*\*\*

Supreme de caille, sauce moutarde aux épices de Noël  
crèmeux de topinambour

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard, chutney, brioche maison grillée

\*\*\*

Boule chocolat forêt noire glace et coulis de griotte



## Menu « Végétarien » à 52 €

Raviole cèleri ouverte légumes d'hiver,  
bouillon clair parfumé à l'huile de truffe éclat de noisette

\*\*\*

Tranche de butternut aux champignons d'hiver,  
Purée de pomme de terre tartuffata, petits légumes  
sauce potiron éclat de châtaigne

\*\*\*\*

Poire, châtaigne, butternut biscuit chocolat noir,  
éclats d'amande dorée

### **Suggestion de Cocktail Maison sans alcool en accord avec les menus**

Forfait 2 verres 14€ (entrée et plat)

Forfait 3 verres 21€ (entrée, poisson, viande)