

## ***Les Entrées***

**Foie gras de canard \*(origine France)** 29 €

Terrine de foie gras de canard, chutney maison , toaste.

**Entrée Végétale** 22 €

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

**Foie Gras chaud** 32 €

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

**Entrée Slow Food**  24 €

Tartelette de légumes d'Alsace, croustillant ventrèche de cochon Bigorre, espumas munster, vinaigrette au vin d'Alsace

**Entrée "insolite"** 29 €

## ***Les Poissons***

**Raie\*** 29 €

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

**Poisson du menu "insolite"** 33 €

## ***Le Végétal***

**Assiette végétale** 28 €

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

## ***Les Viandes***

**Caille\*** 32 €

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

**Viande Slow Food (origine France)**  32 €

Côte de porc de Bigorre poêlée,  
purée de céleri aux légumes d'alsace et pomme Anna

**Viande « insolite » (origine France)** 33 €

**Choucroute et sa garniture Alsacienne** 26 €

**Faux filet (origine France)** 27€

Sauce au pinot noir, gratin dauphinois, légumes de saison

**Tête de veau (origine France)** 25 €

**« comme la faisait ma grand-mère »**

*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, spaeztle  
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"

\*\*\*

Suprême 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 céleri 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)