


## ***Les Entrées***

<b>Foie gras de canard *(origine France)</b>	<b>29 €</b>
Terrine de foie gras de canard, chutney maison, toasts.	
<b>Entrée Végétale</b>	<b>22 €</b>
Coulis de carottes, œuf poché à 58°, champignons, pickles oignons rouges	
<b>Saint-Jacques</b>	<b>32 €</b>
Carpaccio de Noix de Saint Jacques nacrée, pétales de radis translucides, jus d'huitre	
<b>Entrée Slow Food</b> 	<b>24 €</b>
Salade de lentille de saint Flour, espuma munster jambon de Bigorre, petits légumes d'Alsace	
<b>Entrée "insolite"</b>	<b>29 €</b>


## ***Les Poissons***

<b>Daurade*</b>	<b>29 €</b>
Filet de daurade au beurre vanillé, purée de butternut tonka, endive braisée	
<b>Poisson du menu "insolite"</b>	<b>33 €</b>

## ***Le Végétal***

<b>Assiette végétale</b>	<b>28 €</b>
Tranche de choux fleur au sésame, légumes anciens, endive braisée petit épeautre, vinaigrette sésame et émulsion	

## ***Les Viandes***

<b>Veau*</b>	<b>32 €</b>
Filet de veau au panais torréfié au miel de sapin, polenta crémeuse	
<b>Viande Slow Food (origine France)</b> 	<b>32 €</b>
Côte de porc de Bigorre poêlée, purée de céleri 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

Entremet\* 13 €  
Entremet caramel noix, popcorn glace caramel

Dessert « Insolite » 14 €  
Le dessert du menu insolite

Œuf à la neige \* 13 €  
Œuf à la neige, panais à la vanille, sauce caramel salé, sorbet citron vanille



## ***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 ou glace

*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 du mois

### Formule « Pastel » 52€

Entrée, Poisson *ou* Viande, Dessert

### Formule « Aquarelle » 69€

Entrée, Poisson *et* viande, dessert

Carpaccio de Noix de Saint Jacques nacrée,  
pétales de radis translucides, jus d'huitre

\*\*\*

Filet de daurade au beurre vanillé, purée de butternut tonka

*OU/ET*

Filet de veau au panais torréfié au miel de sapin

\*\*\*

Entremet caramel noix, popcorn glace caramel

### 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 92€

### *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

Carpaccio de Noix de Saint Jacques nacrée,  
pétales de radis translucides, jus d'huitre

\*\*\*

Filet de daurade au beurre vanillé, purée de butternut tonka

\*\*\*

Poisson du menu "insolite"

\*\*\*

Filet de veau au panais torréfié au miel de sapin

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard, chutney maison

\*\*\*

Entremet caramel noix, popcorn glace caramel



## Menu « Végétarien » à 49 €

Coulis de carotte, œuf poché à 58°, champignons,  
pickles oignons rouges

\*\*\*

Tranche de choux fleurs au sésame, légumes anciens,  
endive braisée, petit épeautre, vinaigrette sésame et émulsion

\*\*\*\*

Œuf à la neige, panais à la vanille, sauce caramel salé,  
sorbet citron vanille

*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

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

Forfait 2 verres 12€ (entrée et plat)

Forfait 3 verres 19€ (entrée, poisson, viande)