


Les Entrées

Foie gras de canard *(origine France)	29 €
Terrine de foie gras de canard, chutney maison, toasts.	
Entrée Végétale	22 €
Coulis de carottes, œuf poché à 58°, champignons, pickles oignons rouges	
Œuf parfait	24 €
Œuf bio parfait, asperges blanches et émulsion au parmesan	
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

Espadon*	32 €
Filet d'espadon poêlé, risotto aux fèves et jus de crustacés	
Poisson du menu "insolite"	33 €

Le Végétal

Assiette végétale	28 €
Tranche de choux fleur au sésame, petits légumes, carotte nouvelle Risotto aux fèves, vinaigrette sésame	

Les Viandes

Agneau*	32 €
Tranche d'agneau rôtie aux herbes, morilles crémees, jeunes carottes glacées	
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)	
« comme la faisait ma grand-mère »	25 €

*possibilité en demi portion à 17€

*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

Tarte rhubarbe* 13 €
Tarte fine à la rhubarbe, crème diplomate vanillée, sorbet fraise

Dessert « Insolite » 14 €
Le dessert du menu insolite

Œuf à la neige * 13 €
Œuf à la neige, céleri 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

Œuf bio parfait, asperges blanches et émulsion au parmesan

Filet d'espadon poêlé, risotto aux fèves et jus de crustacés

OU/ET

Tranche d'agneau rôtie aux herbes, morilles crémees,
jeunes carottes glacées

Tarte fine à la rhubarbe, crème diplomate vanillée

Sorbet fraise

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

Œuf parfait, asperges blanches et émulsion au parmesan

Filet d'espadon poêlé, risotto aux fèves et jus de crustacés

Poisson du menu "insolite"

Tranche d'agneau rôtie aux herbes, morilles crémees,
jeunes carottes glacées

Terrine de foie gras de canard, chutney maison

Tarte fine à la rhubarbe, crème diplomate vanillée
Sorbet fraise



Menu « Végétarien » à 52 €

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

Tranche de chou fleur au sésame,
petits légumes, carotte nouvelle
Risotto aux fèves, vinaigrette sésame

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

Suggestion de Mocktails sans alcool en accord avec les menus

Forfait 2 verres 12€ (entrée et plat)

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