


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	
Foie gras poêlé	29 €
Foie gras poêlé à la pastèque, vinaigrette framboise	
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

Thon*	32 €
Pavé de thon mousseline de céleri sauce vierge	
Poisson du menu "insolite"	33 €

Le Végétal

Assiette végétale	28 €
Tranche de chou fleur au sésame, légumes anciens, endive braisée petit épeautre, vinaigrette sésame et émulsion	

Les Viandes

Quasi de veau*	32 €
Quasi de veau rôti, mousseline de petits pois, asperges vertes, jus réduit	
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

Fraise rhubarbe* 13 €
Dacquoise fraise rhubarbe, glace coco

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

Foie gras poêlé à la pastèque, vinaigrette framboise

Pavé de thon mousseline de céleri sauce vierge

OU/ET

Quasi de veau rôti, purée de petits pois, asperges vertes

Dacquoise fraise rhubarbe, glace coco

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

Ceviche de daurade à la coriandre

Tranche de thon mousseline de céleri sauce vierge

Poisson du menu "insolite"

Quasi de veau rôti, purée de petits pois, asperges vertes,
jus réduit

Terrine de foie gras de canard, chutney maison

Dacquoise fraise rhubarbe, glace coco



Menu « Végétarien » à 52 €

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, céleri 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 Mocktails sans alcool en accord avec les menus

Forfait 2 verres 12€ (entrée et plat)

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