

Les Entrées

Foie gras de canard *(origine France)	29 €
Terrine de foie gras de canard, chutney, brioche maison grillée	
Entrée Végétale	22 €
Choux fleur fumé, tartare d'algue, velouté de petit pois	
Merlan	29€
Salade de merlan aux petits pois frais, vinaigrette aux algues, espumas aux herbes	
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

Daurade	29 €
Filet de daurade teriyaki, purée de navet nouveau au citron	
Poisson du menu "insolite"	33 €

Le Végétal

Assiette végétale	28 €
Nems de choux chinois aux légumes de saison, Dahl de lentille caviar au curry de madras, poireaux brulés, jus de carotte	

Les Viandes

Agneau (origine France)	32 €
Agneau confit à la camomille émulsion lait d'amande et pois chiche	
Viande Slow Food (origine France)	32 €
Côte de porc de Bigorre poêlée, purée de cèleri aux légumes d'alsace et pomme Anna	
Viande « insolite » (origine France) 🌿	33 €
Choucroute et sa garniture Alsacienne (origine Alsace)	26 €
Entrecôte (origine France)	26 €
Sauce au pinot noir, gratin dauphinois, légumes de saison	
Tête de veau (origine France)	
« comme la faisait ma grand-mère »	23 €

Le symbole * signifie : Possibilité de 1/2 portion 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 ici et 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

Rhubarbe 12 €

Tartare de rhubarbe et agrumes, sorbet basilic

Dessert « Insolite » 13 €

Le dessert du menu insolite

Légumes 12 €

Compote pomme et betterave, croustillant aux graines
Sorbet framboise



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


2 formules au choix

Menu « du mois »

Formule « Pastel » 52€

Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert

Formule « Aquarelle » 69€

Entrée, Poisson **et** viande, dessert

Salade de merlan aux petits pois frais, vinaigrette aux algues
Espumas aux herbes

Filet de daurade teriyaki, purée de navet nouveau au citron
Et / ou

Agneau confit à la camomille
Émulsion lait d'amande et pois chiche

Tartare de rhubarbe et agrumes, sorbet basilic

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

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

Menu Dégustation 89€

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

Salade de merlan aux petits pois frais, vinaigrette aux algues
Espumas aux herbes

Filet de daurade teriyaki, purée de navet nouveau au citron

Poisson du menu "insolite"

Agneau confit à la camomille, émulsion lait d'amande et pois
chiche

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

Tartare de rhubarbe et agrumes, sorbet basilic

Menu « Végétarien » à 49 €

Choux fleur fumé, tartare d'algue, velouté de petit pois

Nems de choux chinois aux légumes de saison, jus de carotte
Dahl de lentille caviar au curry de madras, poireaux brûlés

Compote pomme et betterave, croustillant aux graines
sorbet framboise

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)

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