

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	
Veau	29 €
Tartare de veau à la pêche blanche et éclats de noisettes grillées	
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*	29 €
Filet de thon tomate rôtie à la sauge et polenta	
Poisson du menu "insolite"	33 €

Le Végétal

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

Les Viandes

Canard*	32 €
Magret de canard aux fruits rouges, aubergine fumée	
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	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 €

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

Séduction 12 €

« Séduction » abricot amande espumas coco glace abricot

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

Tartare de veau à la pêche blanche et éclat de noisette grillée

Filet de thon tomate rôtie à la sauge et polenta

Et / ou

Magret de canard aux fruits rouges, aubergine fumée

« Séduction » abricot amande espumas coco glace abricot

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

Tartare de veau à la pêche blanche et éclat de noisette grillée

Filet de thon tomate rôtie à la sauge et polenta

Poisson du menu "insolite"

Magret de canard aux fruits rouges, aubergine fumée

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

« Séduction » abricot amande espumas coco glace abricot



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)

Service 10% compris, boissons non comprises