

Les Entrées

Foie gras de canard *(origine France)	29 €
Terrine de foie gras de canard, chutney, brioche maison grillée	
Entrée Végétale	22 €
Œuf parfait aux champignons des bois, émulsion au parmesan et crumble de noisette	
Poulet fermier Label Rouge	29 €
Terrine de poulet fermier Label Rouge en gelée de foie gras chutney de pomme raisin	
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

Truite*	29 €
Filet de truite de chez Guidat sauce morille et fèves	
Poisson du menu "insolite"	33 €

Le Végétal

Assiette végétale	28 €
Risotto crémeux au potiron, parfumé à la sauge et huile de truffe	

Les Viandes

Veau *	32 €
Filet de veau sauce aux baies sauvage, espumas de châtaigne, pickle de courge	
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 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

Potimarron 12 €
Mousse au potimarron et croustillant ganache chocolat blanc

Dessert « Insolite » 13 €
Le dessert du menu insolite

Légumes 12 €
Millefeuille croustillant à la courge musquée,
crème légère à la cannelle

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

Terrine de poulet fermier Label Rouge en gelée de foie gras
chutney de pomme raisin

Filet de truite de chez Guidat sauce morille et fèves

Et / ou

Filet de veau sauce aux baies sauvage, espumas de châtaigne,
pickle de courge

Mousse au potimarron et croustillant ganache chocolat blanc

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

Œuf parfait aux champignons des bois, émulsion au parmesan et
crumble de noisettes

Filet de truite de chez Guidat sauce morille et fèves

Poisson du menu "insolite"

Filet de veau sauce aux baies sauvage, espumas de châtaigne,
pickle de courge

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

Mousse au potimarron et croustillant ganache chocolat blanc



Menu « Végétarien » à 49 €

Œuf parfait aux champignons des bois, émulsion au parmesan et
crumble de noisettes

Risotto crémeux au potiron, parfumé à la sauge et huile de truffe

Millefeuille croustillant à la courge musquée, crème légère à la
cannelle

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)

Dès lors que votre repas a débuté, toutes modifications ou changements de plats seront facturés

Service 10% compris, boissons non comprises