


LA CARTE



Les Entrées :

Foie gras de canard * (origine France)			24€
Terrine de foie gras de canard et fines tranches de foie gras fumé, confiture maison			
Filet mignon (origine France)*			25€
Carpaccio de filet mignon de porc français cuit, mariné au vinaigre balsamique à la truffe blanche, découverte de légumes d'hiver			
Crevette sauvage de Madagascar			26€
Fumées, nouille asiatique aux petits légumes, crème de choux fleur au parfum de lard			
Huitres naturelles n°3 Jean Noël Yvon (Sentinelles Slow Food)		la douzaine	23 €
Avec beurre salé et vinaigrette d'échalote		les 6	12 €
Suggestion d'entrée du menu « insolite » inspiration du jour			23€

Les Poissons :

Daurade *			26€
Filet de daurade, purée de choux vert et condiment de citron-gingembre			
Rouget			28€
Filet de rouget aux blettes et artichauts, vinaigrette d'argousier, émulsion aux algues			
Poisson du menu « insolite » inspiration du jour			29€

Les Viandes :

Pintade Label Rouge de Chaland 			28€
Suprême de pintade, pressé d'oignon rouge, abricots secs, champignons			
Cerf (origine France)			24€
Parmentier de cerf de la forêt de Munster, à la purée de panais et fricassée de betterave			
Rognon de veau (origine France) *			28€
Sauce au thé massala thai 		julienne de légumes wok , purée de potimarron au curry	
Agneau (origine France)			29€
Carré agneau, cannelloni de courgettes aux champignons, purée de persil racine			
Viande du menu « insolite » inspiration du jour			29€
Faux filet de bœuf (origine France)			24€
Sélection de légumes du jour, pomme Anna			
Choucroute et sa garniture à l'alsacienne (choucrouterie Claude à Chavannes sur Etang, 68)			19€
Tête de veau tiède (origine France) « comme la faisait ma Grand-Mère »			19€

Le symbole * signifie : Possibilité de 1/2 portion 15 €

Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances

Service 10% compris, Boissons non comprises

DESSERTS

Les Fromages :

Le Chariot de fromages affinés des fermes des Vosges Alsace , Fromagerie St Nicolas 11€

Les Desserts :

Nos classiques revisités :

Tarte Tatin pour 2 personnes (à commander en début de repas) 24€

Poire ou Pomme « A notre façon » 35 minutes d'attente

Dessert du jour 9.50€

Selon l'humeur du matin ... !

Café gourmand 12€

Soufflé chocolat cœur Guanaja, sorbet abricot, crémeux caramel passion gel de whisky, petit sablé amandes, quelques fruits frais

Fruits frais et sorbets 11€

Assiette de fruits de saison et sorbet maison

Nos créations sucrées :

Le Délice Rose 11€

Macaron, glace à la rose et nage de fruits rouge

Le Coup De Crayon 11€

Sablé breton, crémeux inspiration fraise, sorbet et mousse coco

Le Crousti-Fruité 11€

Tartelette aux fruits frais, ganache montée ivoire à la menthe, glace citron

Le dessert du mois 11 €

Le dessert du menu du mois de la carte

Dessert Insolite 12€

Le dessert du menu insolite de la carte

Le Coin des « Gastro'Mômes » (Jusqu'à 10 ans)

Nous pouvons adapter nos menus de la carte en ½ portion à moitié prix
ou menu enfant :

1 entrée, 1 Plat et 1 Dessert à 14 € Ou 1 plat et 1 dessert à 9.50 €

Crêpes au jambon, salade verte

Emincé de volaille aux petits légumes, spaetzle

Ou poisson selon arrivage

Mi cuit au chocolat glace vanille

Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances

Service 10% compris, Boissons non comprises

Nos Menus

Tout changement dans le menu, implique un supplément

Le Menu Insolite

Menu surprise concocté par le chef Henri Gagneux
Tentez ! Osez ! Et laissez-vous surprendre !

Formule 44€ : Entrée, Poisson OU Viande, Dessert

Formule 55€ : Entrée, Poisson et Viande, Dessert

Le Menu du mois

2 formules au choix

Formule à 39 €

Entrée, Poisson OU Viande, Dessert

Formule à 49 €

Entrée, Poisson et Viande, Dessert

Carpaccio de filet mignon de porc français cuit, mariné au vinaigre balsamique
à la truffe blanche, découverte de légumes d'hiver

Filet de daurade, purée de choux vert et condiment de citron-gingembre

ET/OU

Parmentier de cerf de la forêt de Munster, à la purée de panais et fricassée de betterave

Tartelette au potimarron et chocolat, cacahuète au sucre, glace bergamote

Notre suggestion de vins au verre en accord avec les menus

Forfait 2 verres de vin 14 €

Forfait 3 verres de vin 19 €

*Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances
Service 10% compris, Boissons non comprise*

Nos Menus

Tout changement dans le menu, implique un supplément

Le Menu Dégustation à 69€

Menu servi à partir de 2 personnes et par table complète

Ce menu peut être servi, si vous le désirez, avec des vins au verre en accord avec les plats

Carpaccio de filet mignon de porc français cuit, mariné au vinaigre balsamique
à la truffe blanche, découverte de légumes d'hiver

Filet de daurade, purée de chou vert et condiment de citron-gingembre

Poisson du menu Insolite

Parmentier de cerf de la forêt de Munster, à la purée de panais et fricassée de betterave

Terrine de foie gras de canard français, confiture maison

Tartelette au potimarron et chocolat, cacahuète au sucre, glace bergamote

Le Menu Végétal à 39€

Entrée plat dessert

Créé avec céréales, légumes du moment, Fromage, œuf avec ou sans poisson

Alliance des cuisiniers du Haut-Rhin, Réseau Slow Food

« Mijotons des solutions pour un futur meilleur »

Menu Découverte à 32 €



Salade de lentille de Saint Flour, croustillant de ventrèche
de cochon Noir de Bigorre, espuma aux herbes

Coti de porc de Bigorre, jus de viande, oignons de Trébons, navet noir de Pardailhan

Comme un verger au miel de Narbonne

Proposé tous les jours sauf dimanches et jours fériés

Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances

Service 10% compris, Boissons non compris