


## *Les Entrées*

|   |      |
|---|------|
| <b>Foie gras de canard *</b> (origine France)   | 28 € |
| Terrine de foie gras de canard, chutney et brioche grillée  |      |
| <b>Entrée végétale</b>  | 22 € |
| Tartelette tartare de betterave, échalotte, petit pois<br>Émulsion combawa, vinaigrette aux herbes              |      |
| <b>Œuf</b>  | 26 € |
| Œuf poché, roquette espumas de pomme de terre brunoise de légumes   |      |
| <b>Entrée Slow Food</b>        | 24 € |
| Palet de butternut, croustillant ventrèche de cochon de Bigorre,<br>Espuma munster, vinaigrette au vin d'Alsace |      |
| <b>Entrée « Insolite »</b>  | 29 € |


## *Les Poissons*

|  |      |
|--|------|
| <b>Saint Jacques*</b>  | 29 € |
| Saint-Jacques au bouillon thaï gingembre citronnelle légumes primeur |      |
| <b>Poisson du menu « Insolite »</b>                                  | 32 € |

## *Le Végétal*

|   |      |
|---|------|
| <b>Assiette végétale</b>  | 26 € |
| Poireaux confit, quinoa, œuf a 58° degrés, copeaux de parmesan<br>Burrata, champignon de paris frais jus vert |      |

## *Les Viandes*

|  |      |
|--|------|
| <b>Magret*</b> (origine France)  | 29 € |
| Magret de canette au tartuffata flan asperges et pomme Anna  |      |
| <b>Viande Slow Food</b> (origine France)  | 28 € |
| Côte de porc de Bigorre poêlée,<br>Brochette de légumes de saison, purée de patate douce                                     |      |
| <b>Viande « Insolite »</b> (origine France)  | 32 € |
| <b>Choucroute et sa garniture à l'Alsacienne</b> (origine Alsace)  | 26 € |
| <b>Entrecôte</b> (origine France)  | 26 € |
| Sauce au vin d'Alsace, fricassée de champignons aux poires,<br>Mousse de pomme de terre parfumée à la truffe                 |      |
| <b>Tête de veau tiède</b> (origine France) « comme la faisait ma Grand-Mère »  | 23 € |

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

*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

## *Les Fromages*

Le Chariot de fromages affinés : fromages ici et ailleurs 12 €

## *Les Desserts*

Tarte Tatin pour 2 personnes (*à commander en début de repas*) 28 €  
Poire ou Pomme « A notre façon » 35 minutes d'attente

Café gourmand 14 €  
Mousse au chocolat, glace café, macaron,  
Crème brûlée vanille, salade de fruits

Pavlova 12 €  
Pavlova, compote d'ananas, fruits frais, sorbet fruit de la passion

Dessert « Insolite » 13 €  
Le dessert du menu insolite

Navet 12 €  
Navet à la vanille, ganache chocolat blanc, jus de Oabika



## *Le Coin des « Gastro' Mômes »*

*(Jusqu'à 10 ans)*

### *Menu enfant*

Entrée, plat, dessert à 18 € / Ou plat et dessert à 13 €

Crêpes au jambon, salade verte

\*\*\*

Emincé de volaille aux petits légumes, spaetzle

Ou

Poisson selon arrivage

\*\*\*

Mousse au chocolat

*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*

# NOS MENUS

*Tout changement dans le menu, implique un supplément*

## *Nos menus Insolites*

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

### **Formule à 56€**

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

### **Formule à 69€**

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert



## *Le menu du Mois*

*Aucun changement possible*

2 formules au choix

### **Formule « Pastel » à 49€**

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

### **Formule « Aquarelle » à 66€**

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Mise en bouche

\*\*\*

Œuf poché, roquette espumas de pomme de terre brunoise de légumes

\*\*\*

Saint-Jacques au bouillon thaï gingembre citronnelle légumes primeur

\*\*\*

Magret de canette au tartuffata flan asperges

\*\*\*

« Mademoiselle tatin » sorbet Mascarpone

### **Notre suggestion de vins au verre en accord avec les menus**

Forfait 2 verres de vin 18€ (entrée et plat)

Forfait 3 verres de vin 26€ (entrée, poisson et viande)

*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. Poissons non compris.

# NOS MENUS

*Aucun changement possible*



## Menu Dégustation à 85€

### **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 poché, roquette espumas de pomme de terre brunoise de légumes

\*\*\*

Saint-Jacques au bouillon thaï gingembre citronnelle légumes primeur

\*\*\*

Poisson Insolite

\*\*\*

Magret de canette au tartuffata flan asperge

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard, chutney

\*\*\*

« Mademoiselle tatin » sorbet Mascarpone



## Menu Végétal à 49€

Mise en bouche

\*\*\*

Tartelette tartare de betterave, échalotte, petit pois

Émulsion combawa, vinaigrette aux herbes

\*\*\*

Poireaux confit, quinoa, œuf à 58° degrés, copeaux de parmesan burrata,  
champignon de paris frais jus vert

\*\*\*

Navet à la vanille, ganache chocolat blanc, jus de Oabika

*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