


Les Entrées

Foie gras de canard * (origine France)	28 €
Terrine de foie gras de canard, chutney et brioche grillée	
Entrée végétale	22 €
Gâteau de céleri, houmous, courgette farcie au gel d'olive, vinaigrette au jus vert et mélange de graines	
Champignons	26 €
Bouillon de champignons aux choux chinois et pétoncles	
Entrée Slow Food 	24 €
Tomate cœur de bœuf poêlées, croustillant ventrèche de cochon de Bigorre espuma munster, vinaigrette au vin d'Alsace	
Entrée « Insolite »	29 €


Les Poissons

Sandre *	29 €
Filet de sandre, purée de patate douce, vinaigrette café	
Poisson du menu « Insolite »	32 €

Le Végétal

Assiette végétale	26 €
Oignon rouge confit, quinoa au pickles de légumes, espuma de pomme de terre noisette, tartelette de carotte au fromage de chèvre, coulis de légumes	

Les Viandes

Poule * (origine France)	32 €
Ballotine de poule, sauce crème aux amandes, légumes d'automne	
Viande Slow Food (origine France) 	26 €
Côte de porc de Bigorre poêlée, brochette de légumes de saison, purée de patate douce	
Viande « Insolite » (origine France)	32 €
Choucroute et sa garniture à l'Alsacienne (origine France)	26 €
<i>(Choucrouterie Claude à Chavannes sur Etang, 68)</i>	
Entrecôte (origine France)	25 €
Sauce au vin d'Alsace, fricassée de champignons aux poires, gâteau de pomme de terre aux herbes	
Tête de veau tiède (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

Panacotta 12 €
Panacotta cœur de Guanaja, sorbet carotte-orange

Dessert « Insolite » 13 €
Le dessert du menu insolite

Mirabelle 12 €
Pavlova de mirabelles, compote, gel et glace



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 66€

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 64€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Bouillon de champignons au chou chinois et pétoncles

Filet de sandre, purée de patate douce, vinaigrette café

ET/OU

Ballotine de poule, sauce crème aux amandes, légumes d'automne

Panacotta cœur de Guanaja, sorbet carotte-orange

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, Boissons non comprises*

NOS MENUS

Aucun changement possible

Menu Dégustation à 79€

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

Bouillon de champignons aux choux chinois et pétoncles

Filet de sandre, purée de patate douce, vinaigrette café

Poisson Insolite

Ballotine de poule, sauce crème aux amandes, légumes d'automne

Terrine de foie gras de canard, chutney

Panacotta cœur de Guanaja, sorbet carotte-orange



Menu Végétal à 49€

Gâteau de céleri, houmous, courgette farcie au gel d'olive,
vinaigrette au jus vert et mélange de graines

Oignon rouge confit, quinoa au pickles de légumes,
espuma de pomme de terre noisette,
tartelette de carotte au fromage de chèvre, coulis de légumes

Pavlova de mirabelles, compote, gel et glace

*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