

## PLATEAU DE FROMAGES

Affiné par Maître Antony

12 €

## DESSERTS

### PARFAIT MANGUE AVOCAT

Sorbet Mangue Safranée d'Alsace

12 €

### COMME UN LITCHI AU PARFUM DE ROSE

Cœur de compotée de Litchis Caramilisés

12 €

### TOUT AU CHOCOLAT

Mille Feuille Croquant, Sorbet Estragon

12 €

### DESSERT SURPRISE

Selon l'inspiration du Chef (merci de préciser vos allergies)

12 €

## MENU CARTE du Dimanche

Servi au Déjeuner du Dimanche

Spécialement élaborés par Notre Chef

2 Entrées - 2 Plats - 2 Desserts au Choix

**3 Plats - 45 €uros**

**4 Plats - 55 €uros**

**5 Plats - 65 €uros**

(Les Formules 4 et 5 Plats sont servies pour l'ensemble de la table)

(Tarif par pers. hors boissons)

Tous nos plats sont faits maison élaborés à partir de Produits Frais

PRIX NETS EN EUROS - SERVICES & TAXES COMPRIS

## ENTREES

### FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST

En Terrine, Brioche et Gel de Chou Pomme Verte

22 €

### CASSOLETTE DE SPAETZLES

Crème de Champignons truffée, Ecume de Parmigiano Reggiano

14 €

### CHAIR DE TOURTEAUX ET GRANNY SMITH

Crème d'Isigny au Gingembre frais et Caviar de Hareng

16 €

### SASHIMI DE SAUMON D'ECOSSE MARINE

Passé à la flamme, déclinaison Betterave

15 €

## PLATS

### PAVE DE BAR DE LIGNE

Risotto vénéré, Espuma de Chorizo Ibérique et tuile à l'encre de Seiche

28 €

### FILET DE BŒUF CUIT BASSE TEMPERATURE

Déclinaison de Chou-Bimi légèrement fumé, jeunes pousses iodées

31 €

### VEAU DE LAIT FRANÇAIS EN DEUX CUISSONS

Pommes de terre fondantes Safran de la Famille « Pfefen »

29 €

### HOMARD ENTIER ROTI AU BEURRE NOISETTE

Chou-Fleur aux Graines de Vanille de Tahiti, Bouillon Corsé

42 €

## MENU « SAVEURS DU JOUR »

Servi au Déjeuner, du Mardi au Samedi

Entrée - Plat OU Plat - Dessert

**21 €uros**

(Tarif par pers. hors boissons)

Entrée - Plat – Dessert

**26 €uros**

(Tarif par pers. hors boissons)

## MENU « SURPRISE »

Servi au Déjeuner et au Dîner, du Mardi au Samedi

Selon l'inspiration du Chef

Amuse Bouche

Entrée - Plat – Dessert

**38 €uros**

(Tarif par pers. hors boissons)

## MENU « ENFANT »

(Jusqu'à 10 ans)

Poulet ou Veau, Spaetzlés

et Glace (2 boules)

**15 €uros**

## MENU « FEERIE »

Servi au Déjeuner et au Dîner, du Mardi au Samedi

**3 Plats - 45 €uros**

(Tarif par pers. hors boissons)

AMUSE BOUCHE

SASHIMI DE SAUMON D'ECOSSE

Passé à la flamme, déclinaison Betterave

OU

CASSOLETTE DE SPAETZLES

Crème de Champignons truffée, Ecume de Parmigiano Reggiano

PAVE DE BAR DE LIGNE

Risotto vénéré, Espuma de Chorizo Ibérique et tuile à l'encre de Seiche

OU

VEAU DE LAIT FANCAIS EN DEUX CUISSONS

Pommes de terre fondantes Safran de la Famille « Pfefen »

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

(Supplément de 9 €uros)

DESSERT AU CHOIX

(à choisir dans la Carte)

Tous nos plats sont faits maison élaborés à partir de Produits Frais

PRIX NETS EN EUROS - SERVICES & TAXES COMPRIS

## MENU « ELEGANCE »

Servi au Déjeuner et au Dîner, du Mardi au Samedi

**70 €uros**

(Tarif par pers. hors boissons)

### AMUSE BOUCHE

#### FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST

En Terrine, Brioche et Gel de Chou Pomme Verte

#### DEMI HOMARD ROTI AU BEURRE NOISETTE

Choux-Fleurs aux Graines de Vanille de Tahiti, Bouillon Corsé

#### ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Affiné par Maître Antony à Vieux Ferrette

#### DESSERT AU CHOIX

(à choisir dans la Carte)

## MENU « DEGUSTATION »

Servi au Déjeuner et au Dîner, du Mardi au Samedi

(Servi pour l'ensemble de la table)

- à commander avant 12h30 et 20h30 -

**95 €uros**

(Tarif par pers. hors boissons)

### AMUSE BOUCHE

#### FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST

En Terrine, Brioche et Gel de Chou Pomme Verte

#### CHAIR DE TOURTEAUX ET GRANNY SMITH

Crème d'Isigny au Gingembre frais et Caviar de Hareng

#### TROU NORMAND

#### DEMI HOMARD ROTI AU BEURRE NOISETTE

Choux-Fleurs aux Graines de Vanille de Tahiti, Bouillon Corsé

#### FILET DE BŒUF CUIT BASSE TEMPERATURE

Déclinaison de Chou-Bimi légèrement fumé, jeunes pousses iodées

#### ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Affiné par Maître Antony à Vieux-Ferrette

#### DESSERT AU CHOIX

(à choisir dans la Carte)

Tous nos plats sont faits maison élaborés à partir de Produits Frais

PRIX NETS EN EUROS - SERVICES & TAXES COMPRIS