

Entrées

- Foie gras de canard fermier mi-cuit (Sud-Ouest),
confiture de tomates vertes et toasts briochés 17 €
- Soupe à l'ail rose, effeuillé de cabillaud, œuf parfait et croustillant de pain..... 15 €
- Cassolette d'escargots petit gris d'Alsace à la Provençale,
croûtons dorés et salade maraîchère 13 €
- Gambas en gelée de petits légumes, pesto de roquette à la menthe et guacamole d'avocat 14 €
- Salade de la Couronne entre terre et mer, légumes printaniers et pickles 11 €
- Salade verte et légumes printaniers..... 8 €

Plats

- Dos de cabillaud sauvage, jus au lait de coco et citron vert, sauce rougail,
pulpe de patates douces et légumes 25 €
- Joues de lotte sauce vigneronne, polenta aux olives, feuilles de roquette 24 €
- Retour de pêche, assortiment de poissons à la plancha et légumes de saison..... 27 €
- St-Jacques juste saisies, beurre de curry breton, risotto aux asperges 28 €
- Filet de bœuf rôti, ravioles aux cèpes, légumes de saison, jus au Pinot Noir 32 €
- Entrecôte de bœuf à la plancha, pommes de terre rattes rôties au thym 26 €
- Tartare de bœuf au couteau, pommes sautées, salade verte 22 €
- Souris d'agneau lentement confite, légumes de saison 26 €
- Entrecôte de veau, jus aux olives vertes et frites de panis 26 €

Les Fromages 6 €



Menu* « Tradition »

24 €

Jambon de Reims, feuilles de roquette, tomates séchées, crème légère moutarde à l'ancienne

Sandre sur lit de chou à choucroute et gendarmes

Corniotte crème pralinée, sauce moka et sorbet agrumes

Menu* « Plaisir »

32 €

Soupe à l'ail rose, effeuillé de cabillaud, œuf parfait et croustillant de pain

Solomillo de porc ibérique, palet de polenta aux olives et citron

Comme une forêt noire, amarena, crème tiramisu, coulis de griottes et sorbet

Menu* du Roi

59 €

Foie gras de canard fermier mi-cuit (Sud-Ouest), confiture de tomates vertes et toasts briochés

St-Jacques juste saisies, beurre de curry breton, risotto aux asperges

Filet de bœuf rôti, ravioles aux cèpes, légumes de saison, jus au Pinot Noir

Fromage du moment

Finger au chocolat, confit de fruits exotiques et citron vert, mousse gianduja

Menu* Vegan

30 €

Faux foie gras

Steak de seitan, chou à choucroute et petits légumes

Minestrone de fruits

Menu* des Petits Princes

(Jusqu'à 12 ans)

1 plat et un dessert

10 €

*Les menus préétablis sont fixes, aucun changement n'est possible



Desserts

- Comme une forêt noire, amarena, crème tiramisu, coulis de griotte et sorbet..... 9 €
- Crème brûlée au lait de coco, glace artisanale 9 €
- Corniotte crème pralinée, sauce moka et sorbet agrumes 9 €
- Mont blanc, meringue et crème de marron..... 10 €
- Finger au chocolat, confit de fruits exotiques et citron vert, mousse gianduja 11 €
- Minestrone de fruits et sorbets 8 €
- Café ou thé gourmand..... 8 €

