

NOS ENTRÉES

Foie gras

*Foie gras de canard mi-cuit marbré au porto, gel de mandarine,
chutney de fruits au piment d'Espelette*

19.00 €

Saumon

*Tataki de saumon à la japonaise, salade de chou chinois,
gel de betterave rouge et gingembre, poudre d'encre de seiche*

14.00 €

Gambas

Gambas marinées soja-ail-sirop d'érable, balsamique, gel d'avocat brûlé, segment d'orange et pickles

14.00 €

Escargot

Velours aux escargots de Bourgogne et ses croûtons

14.00 €

Champignon/Oeuf mollet

Velouté de champignons, oeuf mollet, poêlée de champignons frais de saison, crumble noisettes

12.00 €

Risotto végétarien

Risotto aux légumes frais d'automne

13.00 €

Toutes nos entrées peuvent être commandées en version plat : + 5.00 €

LE FEU ET LA TERRE

Bœuf

Filet de bœuf Black Angus, sauce au poivre vert, pommes paille «maison»
32.00 €

Belle côte de veau pour 2 personnes

Côte de veau du Limousin (env. 400g), forestière de champignons, pommes paille «maison»
30.00 €/pers.

Gibier

Pavé de biche juste snacké, jus aux airelles, chou rouge confit à la pomme, spätzle «maison»
26.00 €

Volaille

Suprême de volaille d'Alsace, jus de volaille au piment, polenta, légumes de saison
21.00 €

Pour vos accompagnements, demandez nos croustillantes pommes paille «maison» !

L'EAU ET LA MER

St-Jacques

Noix de St-Jacques juste snackées, jus corsé de poisson, risotto, noisettes grillées, tuile de parmesan
31.00 €

Bar

Pavé de bar, aioli moderne, polenta, mousseline de brocolis
27.00 €

Pêche du jour

Pêche du jour pochée, chou à choucroute, crème de cumin
25.00 €

POUR NOS AMIS LES VÉGÉTARIENS ET VÉGANS

Le chef et son équipe se feront un plaisir de vous concocter un menu sur simple demande au moment de la commande

MENU DECOUVERTE

35 €

Du mardi au vendredi

Amuse-Bouche

Velours aux escargots de Bourgogne et ses croûtons

Suprême de volaille d'Alsace, jus de volaille au piment, polenta, légumes de saison

OU

Pêche du jour pochée, chou à choucroute, crème de cumin

Sorbet du mois arrosé d'alcool au choix

OU

Café ou thé gourmand

MENU PLAISIR

44 €

Amuse-bouche

*Tataki de saumon à la japonaise, salade de chou chinois,
gel de betteraves rouges et gingembre, poudre d'encre de seiche*

OU

Gambas marinées soja-ail-sirop d'érable, balsamique, gel d'avocat brûlé, segment d'orange et pickles

Pavé de bar, aioli moderne, polenta, mousseline de brocolis

OU

Carré de veau aux champignons de saison, pommes paille «maison»

Granité du moment

Dessert au choix

MENU DU ROI

59 €

Amuse-bouche

*Tataki de saumon à la japonaise, salade de chou chinois,
gel de betteraves rouges et gingembre, poudre d'encre de seiche*

OU

Velours aux escargots de Bourgogne et ses croûtons

Noix de St-Jacques juste snackées, jus corsé de poisson, risotto, noisettes grillées

OU

Filet de bœuf Black Angus, sauce au poivre vert, pommes paille «maison»

Granité du moment

Assiette de 3 fromages du moment, salade aux noix et confiture

Dessert au choix

MENU DES PETITS PRINCES

(jusqu'à 12 ans)

1 plat (viande ou poisson du jour) + 1 glace + 1 sirop au choix

12 €

NOS FROMAGES

Fromage / Salade / Noix

Assiette de 3 fromages du moment, salade aux noix et confiture

9.00 €

Merci de nous prévenir en cas de restrictions alimentaires

NOS CRÉATIONS SUCRÉES

Fondant chocolat, noix de pécan, crème anglaise à la mangue, glace vanille

11.00 €

Pavlova aux fruits de saison au sirop d'érable

11.00 €

Profiteroles, glace vanille, coulis de chocolat et fèves de Tonka

11.00 €

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

11.00 €

Torche aux marrons de l'Ardèche

11.00 €

Sorbet du mois arrosé d'alcool au choix

9.00 €

Café ou thé gourmand

8.00 €