



*Toute l'équipe du 47 et de La Couronne
vous souhaite la bienvenue et espère que vous
passerez un agréable moment*



POUR COMMENCER

Velouté de champignons croûtons et éclats de noisette	13€
Foie gras de canard chutney pommes et poires, salade verte	18€
Ceviche de pêche du jour, guacamole jus d'herbes et radis	16€
Œuf parfait, jambon cru crèmeux de panais, jus corsé et roquette	14€
A partager (ou pas !) méli-mélo de nos entrées, servi sur planche	29€

POUR SUIVRE

Bar de ligne sauvage jus de coquillages et moules, purée de topinambours vanille et déclinaison de maïs	25€
Filet de sole bisque d'écrevisses, artichauds et carottes	26€
La pièce du boucher selon arrivage purée et mijoté de légumes	à partir de 32€ (selon arrivage)
Ballotine de volaille purée d'ail, champignons, pommes de terre et sauce au vin jaune	23€
Entrecôte 400g purée de légumes, légumes confits et béarnaise	31€
Raviole de champignons sauce aux cèpes	22€

ACCOMPAGNEMENT DES PLATS AU CHOIX

Frites maisons à la graisse de boeuf

Risotto

Ecrasé de pommes de terre

Légumes de saison

Prix nets et service compris

PAR GOURMANDISE

Assortiment de fromages

sélection de 3 fromages d'Alsace

10€

POUR CONCLURE

Entremet vanille et myrtilles

coulis de fruits rouges, glace yaourt

10€

Tiramisu

glace café

11€

Poire pochée et ganache chocolat blond

gel poire

11€

Café gourmand

5 bouchées sucrées au choix du Chef

10€

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable me
paraît être la gourmandise. »

Guy de Maupassant

« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine... la
bonne. »

Paul Bocuse

MENU DES PETITS PRINCES

Jusqu'à 12 ans

16€

Poisson ou viande du jour

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites maisons à la graisse de boeuf
Risotto
Ecrasé de pommes de terre
Légumes de saison

1 boule de glace au choix

1 sirop au choix

MENU DÉCOUVERTE

45€

Velouté de champignons

croûtons et éclats de noisette

OU

Foie gras de canard

chutney pommes et poires, salade verte

OU

Ceviche de pêche du jour, guacamole

jus d'herbes et radis

Bar de ligne sauvage

jus de coquillages et moules, purée de topinambours vanille et
déclinaison de maïs

OU

Filet de sole

bisque d'écrevisses, artichauds et carottes

OU

La pièce du boucher selon arrivage

purée et mijoté de légumes

OU

Ballotine de volaille

purée d'ail, champignons, pommes de terre et sauce au vin jaune

Un dessert de la carte au choix