

LES ENTREES

Roastbeef de Cerf d'Alsace aux pommes « Boskoop » Cèleri rémoulade, noix grillées, sauce aïrelles	16,00€
Œuf « Parfait » de la ferme Kientzler aux truffes d'hiver, mousseline de pommes de terre	17,00€
Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie Chutney d'ananas aux baies de la passion	21,00€
Fricassée de Moules « Bouchot » du Mont St-Michel aux légumes et épices Colombo	16,00€

LES POISSONS

Noix de St-Jacques grillées aux truffes d'hiver Purée de panais et croustillant de panais	32,00€
Omble Chevalier cuit en douceur Mousseline de potimarron, émulsion cacahuète	30,00€
La suggestion de poisson selon le marché	25,00€

Nous tenons à votre disposition la liste des plats contenant des allergènes

Prix nets TTC en Euros, service compris

LES VIANDES

Mille-Feuilles de Filet de bœuf « Charolais »

Oignons caramélisés, chips de pommes de terre, foie gras d'oie 34,00 €

Tournedos de Cerf d'Alsace au lard « Collonata »

Chou rouge aux épices de Noël, pommes Macaire 32,00 €

Fondant de Paleron de veau confit

Chou vert braisé et pommes châteaux au beurre 28,00€

FROMAGES

Assiette de Fromages 12,50€

Brie de Meaux aux truffes d'hiver 15,00€

LES DESSERTS

Panna-cotta à la noix de coco

Minestrone de fruits exotiques et son sorbet 11,50€

Crumble de pommes d'Alsace et pruneaux

Crème glacée amande 11,50€

Gâteau moelleux aux noix et mousse au chocolat

Coulis et sorbet poire 12,50€

Mousse marron et meringue aux noisettes grillées

Crème glacée Baileys 12,50€

Menu Carola 33€ (3 Plats)
Menu Découverte 52€ (4 Plats)

Amuse-Bouche

**Fricassée de Moules « Bouchot » du Mont St-Michel
aux légumes et aux épices Colombo**

ou

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie

Chutney d'ananas aux baies de passion

supplément 6 €

Menu Carola

Noix de St-Jacques grillées

Purée de panais et croustillant de panais

supplément 10€

Menu Carola

Fondant de Paleron de veau

Confit 48h à la graisse de canard

Chou vert braisé et pommes châteaux

ou

La suggestion de poisson selon le marché

Panna-cotta à la noix de coco

Minestrone de fruits exotiques et son sorbet

ou

Crumble de pommes d'Alsace et pruneaux

Crème glacée amande

ou

Assiette de fromages

Merci d'éviter les changements dans la composition des menus.

Toute modification entraînera un supplément.

Menu Gastronomique 65€ (6Plats) ***Servi pour l'ensemble de la Table***

Amuse Bouche

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie
chutney d'ananas aux baies de passion

Noix de St-Jacques grillées
purée de panais et croustillant de panais

Omble Chevalier cuit en douceur
mouseline de potimarron
émulsion cacahuète

Mille-Feuille de Filet de bœuf « Charolais » poêlé
oignons caramélisés, chips de pommes de terre

Brie de Meaux farci aux truffes d'hiver

Mousse marron et meringue aux noisettes grillées
crème glacée Baileys

Mignardises

Forfait Vin proposé avec chaque Menu selon le nombre de Plats

Formule 3 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 19,50 € par P.

Formule 4 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 24,00 € par P.

Formule 5 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 30,00 € par P.

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h30 au déjeuner et 20h30 au diner.

Merci pour votre compréhension.

