

LES ENTREES

Escalopes de foie de canard poêlées au sésame Ananas Victoria caramélisé aux baies de la passion	25,00€
Œuf « Parfait » de la ferme Kientzler au jambon ibérique, mousseline de pommes de terre	17,00€
Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie Chutney de carottes fanes au poivre « Sansho »	22,00€
Saumon «Bömlo » mariné au sel viking salade de roquette, radis et œufs de saumon	16,00€

LES POISSONS

« Dim Sum » aux Langoustines, infusion de combawa Légumes croquants, pousses de soja, pickles de shiitakes	35,00€
Médallions de Lotte « Bretonne » poêlés Risotto aux betteraves et sauce à la moutarde truffée	32,00€
La suggestion de poisson selon le marché	26,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

LES VIANDES

Mille-Feuille de Filet de bœuf « Charolais »

Oignons caramélisés, chips de pommes de terre
et foie gras de canard poêlé

34,00€

Suprême de Canette laqué au miel d'Alsace

Copeaux de chou-fleur et pétales d'épinard
Riz Pilaf au Curry vert thaï

30,00€

Fondant de Paleron de veau confit 12 heures

Mousseline d'artichaut, haricots plats, crème au raifort d'Alsace

28,00€

FROMAGES

Assortiment de Fromages

12,50€

Brie de Meaux aux truffes noires

15,00€

LES DESSERTS

Panna-cotta à la noix de coco

Minestrone de fruits exotiques et son sorbet

11,50€

Poire au caramel

Ganache à la fève de Tonka, crème glacée amande

11,50€

Gâteau moelleux aux noix et mousse au chocolat

Sorbet Orange-Gingembre

12,50€

Salpicon d'orange et pamplemousse rose

Crème glacée pistache

11,50€

Menu Carola 33€ (3 Plats)
Menu Découverte 53€ (4 Plats)

Amuse-Bouche

**Saumon «Bömlo » mariné au sel viking
salade de roquette, radis et œufs de saumon**

ou

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie
Chutney de carottes fanes au poivre « Sansho »

supplément 6 €

Menu Carola

Médailles de lotte « Bretonne » poêlés
Risotto aux betteraves, sauce moutarde truffée

supplément 12€

Menu Carola

Fondant de Paleron de veau

Confit 24h à la graisse de canard

Mousseline d'artichaut, haricots plats

ou

La suggestion de poisson selon le marché

Panna-cotta à la noix de coco

Minestrone de fruits exotiques et son sorbet

ou

Poire au caramel

Ganache à la fève de Tonka, crème glacée amande

ou

Assiette de fromages

Aucun changement possible dans la composition des menus.

Menu Gastronomique 66€ (6Plats) ***Servi pour l'ensemble de la Table***

Amuse Bouche

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie
chutney de carotte fanes au poivre « Sansho »

« Dim Sum » aux Langoustines
infusion de combawa, légumes croquants
pousses de soja, pickles de shiitakes

Médailon de Lotte « Bretonne » poêlé

Risotto aux betteraves
sauce à la moutarde d'Alsace truffée

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

Brie de Meaux farci aux truffes noires

Salpicon d'orange et pamplemousse rose
Crème glacée pistache

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 13h15 au déjeuner et 20h15 au diner.

Merci pour votre compréhension.