

## ***LES ENTREES***

<b>Escalopes de foie de canard poêlées au sésame</b> Rhubarbe pochée au sureau, réduction balsamique	25,00€
<b>Œuf « Parfait » de la ferme Kientzler</b> au jambon ibérique, mousseline de pommes de terre	17,00€
<b>Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie</b> Chutney de carottes fanes au poivre « Sansho »	22,00€
<b>Saumon «Bömlo » mariné au sel viking</b> salade de roquette, radis et œufs de saumon	16,00€

## ***LES POISSONS***

<b>« Dim Sum »</b> aux Langoustines, infusion de combawa Légumes croquants, pousses de soja, pickles de shiitakes	35,00€
<b>Médallions de Lotte « Bretonne » poêlés</b> Risotto aux asperges d'Alsace et sauce hollandaise	32,00€
<b>La suggestion de poisson selon le marché</b>	26,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

## ***LES VIANDES***

### **Mille-Feuille de Filet de bœuf « Charolais »**

Oignons caramélisés, pousse d'épinard  
chips de pommes de terre et foie gras de canard poêlé 34,00€

### **Cuissot d'agneau de lait des « Pyrénées »**

Cuit en basse température au jus d'agneau  
fricassée d'asperges d'Alsace et petit pois 36,00€

### **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***

**« Tiramisu » fraises et thym citronné**  
et son sorbet fraise 11,50€

**Poire au caramel**  
Ganache à la fève de Tonka, crème glacée amande 11,50€

**« Foret noire » moelleux au chocolat**  
Chantilly au Kirsch d'Alsace et sorbet griottes 12,50€

**Rhubarbe pochée au « Gewurztraminer » d'Alsace**  
Glace yaourt et meringues 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**

\*\*\*\*\*

Médallions de lotte « Bretonne » poêlés  
Risotto aux asperges d'Alsace et sauce hollandaise

**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**

\*\*\*\*\*

**« Tiramisu » fraises et thym citronné  
et son sorbet fraise**

**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 asperges d'Alsace

Sauce hollandaise

\*\*\*

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

\*\*\*

Brie de Meaux farci aux truffes noires

\*\*\*

Rhubarbe pochée au « Gewurztraminer » d'Alsace

Glace yaourt et meringues

\*\*\*

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.**