

LES ENTREES

Antipasti de légumes grillés à l'huile d'olive vierge extra « Picual » et fromage de chèvre d'Alsace	18,00€
Œuf « Parfait » de la ferme Kientzler au jambon ibérique, purée de petit pois	16,00€
Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie Chutney de melon « Charentais » et basilic	22,00€
Risotto au safran d'Alsace et Moules « Bouchot » du Mont St-Michel, croustillant parmesan	16,00€

LES POISSONS

Dorade royale grillée à la plancha Tagliatelles de légumes craquants, pommes de terre nouvelles grillées Coulis de paprika au piment Espelette	28,00€
« Tataki » de thon (cru) à ma façon au sésame wok de légumes au gingembre et pickles de shiitake	32,00€
La suggestion de poisson selon le marché	26,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

LES VIANDES

Noix d'entrecôte de bœuf grillée 350 g Poêlée de légumes estivale, pommes frites, sauce béarnaise	36,00€
Rumsteck d'agneau grillé au romarin Tomates grappes à la provençale Mousseline de pommes de terre à l'ail noir maison	28,00€
Carré de veau poêlé au poivre « Maggia » Purée de petits pois à l'estragon et pommes dauphine	32,00€

FROMAGES

Assortiment de Fromages	12,50€
Brie de Meaux aux truffes noire	15,00€

LES DESSERTS

Quetsches pochées au « Pinot noir d'Alsace » Glace au Poivre « Sichuan » et Gaufre	11,50€
Pêche pochée à la lavande Blanc manger amande et sorbet pêche	11,50€
« Forêt noire » moelleux au chocolat Chantilly au Kirsch d'Alsace et sorbet griottes	12,50€
Croustillant framboise, mousse au chocolat blanc Crème glacée citronnelle	12,50€

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

Amuse-Bouche

**Œuf « Parfait » de la ferme Kientzler
au jambon ibérique, purée de petit pois
ou**

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie
Chutney de melon « Charentais » et basilic
supplément 6 €

Menu Carola

Dorade royale grillée à la plancha
Tagliatelles de légumes craquants

supplément 12€

Menu Carola

**Rumsteck d'agneau grillé au romarin
Tomates grappes à la provençale
Mousseline de pommes de terre à l'ail noir maison
ou**

La suggestion de poisson selon le marché

**Quetsches pochées au « Pinot noir d'Alsace »
Glace au poivre sichuan**

ou

**Pêche pochée à la lavande
Blanc manger amande et sorbet pêche
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 melon « Charentais » et basilic

« Tataki » de thon (cru) à ma façon au sésame
Wok au gingembre et pickles de shiitake

Dorade royale grillée à la plancha
Tagliatelles de légumes craquants
Coulis de paprika au piment Espelette

Carré de veau poêlé au poivre « Maggia »
Purée de petits pois et pommes dauphine

Brie de Meaux farci aux truffes noire

Croustillant framboise, mousse au chocolat blanc
Crème glacée citronnelle

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.

