

LES ENTREES

Foie gras d'oie caramélisé, rhubarbe, fenouil, gingembre	23,00€
Truite saumonée « Heimbach » marinée, Bibalakas, salade printanière	15,00€
Risotto aux truffes du moment, chips d'artichauts violet	17,00€

LES POISSONS

Médallions de lotte Bretonne, risotto aux truffes du moment	32,00€
La suggestion de poisson selon le marché	29,00€

LES VIANDES

Carré de veau poêlé, asperges d'Alsace, petit pois, sauce hollandaise	32,00€
Rumsteak d'Agneau grillé, légumes façon tajine, semoule	28,00€
Suggestion Viande selon le marché	30,00€

FROMAGE et DESSERTS

Assortiment de Fromages français	12,50€
« Pavlova » aux fraises, meringue, chantilly	12,00€
Pêche pochée au sirop d'aspérule, crème amande	12,00€
Menu Enfant : Plat et Dessert proposé par la chef	16,00€

« Menu Carola » 38€ (3 Plats)

Truite saumonée « Heimbach » marinée, Bibalakas, salade printanière
ou

Foie gras d'oie caramélisé, rhubarbe, fenouil, gingembre + 5€

La suggestion de poisson selon le marché

ou

Médailles de lotte Bretonne, risotto aux truffes du moment +12€

ou

Rumsteack d'Agneau grillé, légumes façon tajine, semoule

Assortiment de Fromages français

ou

« Pavlova » aux fraises, meringue, chantilly

ou

Pêche pochée au sirop d'aspérule, crème amande

Menu Découverte 58€ (4 Plats)

Foie gras d'oie caramélisé, rhubarbe, fenouil, gingembre

Médillon de lotte Bretonne, risotto aux truffes du moment

Carré de veau poêlé, asperges d'Alsace, petit pois, sauce hollandaise

Assortiment de Fromages français

ou

« Pavlova » aux fraises, meringue, chantilly

ou

Pêche pochée au sirop d'aspérule, crème amande

Menu Gastronomique 70€ (6Plats)

Servi pour l'ensemble de la Table composé par la Cheffe

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner

Merci pour votre compréhension

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.

Prix nets TTC en Euros, service compris