

## ***LES ENTREES***

<b>Foie gras d'oie caramélisé, chutney melon « Charentais » au porto blanc et basilic</b>	<b>24,00€</b>
<b>Carpaccio de poulpe, citron vert, olives « Taggiasche » tomates séchées</b>	<b>17,00€</b>
<b>Œuf Bio d'Alsace 64° aux truffes d'été, mousseline de pommes de terre nouvelles Émulsion truffée</b>	<b>19,00€</b>

## ***LES POISSONS***

<b>« Tataki » de thon (cru) à ma façon, légumes, daikon cress, sauce épicée</b>	<b>33,00€</b>
<b>Médallions de lotte « bretonne » risotto aux truffes d'été, émulsion truffée</b>	<b>33,00€</b>
<b>La suggestion de poisson selon le marché</b>	<b>30,00€</b>

## ***LES VIANDES***

<b>Fondant de Paleron de veau « Fleischschnacka » au foie gras de canard Fèves à la crème de sarriette</b>	<b>32,00€</b>
<b>Filet de canette laqué au miel d'Alsace, mousseline de carottes fanes au gingembre, crunchy avoine-sésame</b>	<b>29,00€</b>
<b>Suggestion Viande selon le marché</b>	<b>32,00€</b>

## ***FROMAGE et DESSERTS***

<b>Assortiment de Fromages français</b>	<b>12,50€</b>
<b>Framboise, mousse chocolat blanc, crème glacée citronnelle</b>	<b>12,50€</b>
<b>Quetsches rôties au thym, crème caramel au beurre salé, glace thym</b>	<b>12,50€</b>

## **« Menu Carola » 38€ (3 Plats)**

Carpaccio de poulpe, citron vert, olives Taggiasche, tomates séchées

ou

Foie gras d'oie caramélisé, chutney melon – basilic + 5€

\*\*\*\*\*

La suggestion de poisson selon le marché

ou

« Tataki » de thon (cru) à ma façon, légumes, daikon cress, sauce épicée +12€

ou

Filet de canette laqué au miel d'Alsace, mousseline de carottes fanes, gingembre

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages français

ou

Quetsches rôti au thym, crème caramel au beurre salé, glace thym

## **Menu Découverte 58€ (4 Plats)**

Foie gras d'oie caramélisé, chutney melon – basilic

\*\*\*\*\*

« Tataki » de thon (cru), à ma façon, légumes, daikon cress, sauce épicé

\*\*\*\*\*

Fondant de Paleron de veau « Fleischschnacka » au foie gras de canard

Fèves à la crème de sarriette

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages français

ou

Framboise, mousse chocolat blanc, crème glacée citronnelle

**Menu Gastronomique 70€ (6Plats) sur l'ardoise**

**Version « Végétarien » 70€ (6Plats) sur l'ardoise**

**Servi pour l'ensemble de la Table composé par la Chef**

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au dîner

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