

## ***LES ENTREES***

<b>Foie gras d'oie caramélisé, chutney pêche de vigne et pommes Granny-Smith aux baies "Sansho"</b>	<b>24,00€</b>
<b>« Vitello Tonnato » veau, sauce thon, anchois, câpres, huile d'olive</b>	<b>17,00€</b>
<b>Œuf Bio d'Alsace 64° aux truffes d'automne, mousseline de pommes de terre nouvelles, émulsion truffée</b>	<b>19,00€</b>
<b>Os à moelle gratiné aux truffes d'automne, pain maison grillé, fleur de sel Camargue, salade verte</b>	<b>19,00€</b>

## ***LES POISSONS***

<b>Omble Chevalier d'Isère, Moules Bouchot Mont St Michel au Colombo</b>	<b>33,00€</b>
<b>Noix de St-Jaques poêlées, mousseline de Panais, chips Panais</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>Côtelettes de sanglier grillées, Potimarron en tempuras, endives Alsace/Lorraine</b>	<b>29,00€</b>
<b>Suggestion Viande selon le marché</b>	<b>33,00€</b>

## ***FROMAGE et DESSERTS***

<b>Brie de Meaux farci aux truffes d'automne</b>	<b>15,00€</b>
<b>Assortiment de Fromages français</b>	<b>12,50€</b>
<b>Framboise, mousse chocolat blanc, crème glacée citronnelle</b>	<b>12,50€</b>
<b>Poire pochée, sirop d'érable, ganache aux fèves de tonka, sorbet poire</b>	<b>12,50€</b>

## **« Menu Carola » 38€ (3 Plats)**

« Vitello Tonnato » veau, sauce thon, anchois, câpres, huile d'olive  
ou

Foie gras d'oie caramélisé, chutney pêches de vigne et pommes + 5€

\*\*\*\*\*

La suggestion de poisson selon le marché

ou

Noix de St-Jaques poêlées, mousseline de Panais, chips Panais +12€

ou

Côtelettes de sanglier grillées, Potimarron en tempuras, endives

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages français

ou

Poire pochée, sirop d'érable, ganache aux fèves de tonka, sorbet poire

## **Menu Découverte 58€ (4 Plats)**

Foie gras d'oie caramélisé, chutney pêches de vigne et pommes aux baies sansho

\*\*\*\*\*

Omble Chevalier d'Isère, Moules Bouchot Mont St Michel au Colombo

\*\*\*\*\*

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