

LES ENTREES

Fricassée d'Escargots gros gris d'Alsace de Caro
Mousseline de pommes de terre nouvelles à l'ail
Jus de persil plat et râpé de « Pecorino Sarde » 24,00€

Œuf Bio d'Alsace 64° de la ferme « La Gaensmatt »
Asperges blanches et petits pois frais
Julienne de jambon Serrano, sauce Béarnaise 16,00€

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie
Chutney de rhubarbe au poivre « Sansho » et miel de fleurs 24,00€

Cœur de saumon « Bömlo » mariné façon Gravlax
Crème au citron vert, cracker au sésame noir, borage cress 19,00€

LES POISSONS

Lotte « Bretonne » panée au panko
Asperges blanches à la crème de morilles, Pappardelles 34,00€

Filet de Bar poêlé sur sa peau à huile d'olive « Moulin Cornille »
Risotto aux tomates séchées et chorizo, pesto de roquette 32,00€

La suggestion de poisson selon le marché 30,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

LES VIANDES

Bavette de « Black Angus » grillée au poivre noir de « Kampot »
Fettuccini de légumes, frites maison, sauce béarnaise 32,00€

Rumsteack d'Agneau grillé au romarin
Polenta aux olives « Taggiasche » poêlée de courgettes-poivrons
Jus de cuisson réduit 30,00€

Suggestion Viande selon le marché 33,00€

FROMAGES

Assortiment de Fromages 13,00€

Brie de Meaux aux truffes noires 16,00€

LES DESSERTS

Rhubarbe pochée crème brulée vanille 13,00€
Crème glacée yaourt

Mousse au chocolat noir, ganache à la fève de tonka
Croustillant noisette, glace café arabica 13,00€

Fraises marinées aux baies de passion
Crème mascarpone hibiscus, sorbet fraise 13,00€

« Menu Carola » 41€

(3 Plats)

Amuse-Bouche

Œuf Bio d'Alsace 64° de la ferme « La Gaensmatt »

Asperges blanches et petits pois frais

Julienne de jambon Serrano, sauce Béarnaise

ou

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie

chutney de rhubarbe au poivre « Sansho »

et miel de fleurs

supplément 6 €

Rumsteack d'Agneau grillé au romarin

Polenta aux olives « Taggiasche » poêlée de courgettes-poivrons

jus de cuisson réduit

ou

La suggestion de poisson selon le marché

ou

Filet de Bar poêlé sur sa peau à huile d'olive « Moulin Cornille »

risotto aux tomates séchées et chorizo, pesto de roquette

supplément 12€

Fraises marinées aux baies de passion

Crème mascarpone hibiscus, sorbet fraise

ou

Assiette de fromages

Mignardises

Aucun changement possible dans la composition des menus

Menu Gastronomique 73€ (6Plats)
Servi pour l 'ensemble de la Table

Amuse Bouche

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie
Chutney de rhubarbe au poivre « Sansho »
et miel de fleurs

Lotte « Bretonne » panée au panko
Asperges blanches à la crème de morilles
Pappardelles

Filet de Bar poêlé sur sa peau à huile d'olive « Moulin Cornille »

Risotto aux tomates séchées et chorizo
Pesto de roquette

Bavette de « Black Angus » grillée au poivre noir de « Kampot »
Fettuccini de légumes, frites maison, sauce béarnaise

Brie de Meaux farci aux truffes noires

Fraises marinées aux baies de passion
Crème mascarpone hibiscus
Sorbet fraise

Mignardises

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au diner.
Merci pour votre compréhension

Menu Découverte 61€ (4 Plats)

Amuse-Bouche

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie
Chutney de rhubarbe au poivre « Sansho »
et miel de fleurs

Filet de Bar poêlé sur sa peau à huile d'olive « Moulin Cornille »

Risotto aux tomates séchées et chorizo
Pesto de roquette

Rumsteack d'Agneau grillé au romarin

Polenta aux olives « Taggiasche »

Poêlée de courgettes-poivrons

Jus de cuisson réduit

Mousse au chocolat noir, croustillant noisette

Ganache à la fève de tonka

Glace café arabica

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.

Menu Gastronomique 73€ (6Plats)
« Veggie »

Amuse-Bouche

Velouté de persil plat et râpé de « Pecorino Sarde »
Mousseline de pommes de terre nouvelles à l'ail
Tempuras d'herbes

Œuf Bio d'Alsace 64° de la ferme « Gaensmatt »
Asperges blanches à la crème
de morilles, croûtons

Risotto aux tomates séchées
Pesto de roquette, chips de parmesan
Crème au citron vert

Polenta aux olives « Taggiasche »
Poêlée de courgettes-poivrons
Sauce estragon

Brie de Meaux aux truffes noires

Rhubarbe pochée crème brulée vanille
Crème glacée yaourt

Mignardises