

LES ENTREES

Risotto aux moules « Bouchot » Mont St-Michel
sauce épicée au « Colombo » légumes oubliés 21,00€

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de poires « Williams » a l'anis, gingembre, combava 25,00€

Consommé de cèpes d'Alsace , julienne de champignons
Raviolis aux cèpes, ricotta, parmesan, estragon 19,00€

LES POISSONS

Bouillabaisse de poissons de roche, croûton à la rouille
Crevettes, moules « Bouchot » filet de poissons, safran 34,00€

Médallions de Lotte « Bretonne »
Tombée d'épinard au beurre salé, pommes de terre ratte 34,00€
Sauce au « Riesling » d'Alsace

La suggestion de poisson selon le marché 32,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

LES VIANDES

Joue de veau confite à la graisse de canard Potimarron, Knepfles noisette, jus de veau à l'ail fermenté	30,00€
Persillée de Basse Côte « Black Angus » servie saignante Poêlée de cèpes d'Alsace, mousseline de salsifis truffée	34,00€
Suggestion Viande selon le marché	34,00€

FROMAGES

Assortiment de Fromages	14,00€
Brie de Meaux aux truffes d'automne	16,00€

LES DESSERTS

Mousse chocolat « Mayan Red 80% » croustillant cacahuète Ganache aux fèves de Tonka , crème glacée cacahuète	13,00€
Salpicon de Pomelos, Brioche en pain perdu à la cannelle Glace Vanille Bourbon	13,00€
Ananas Victoria de la Réunion au poivre « Sansho » Mousse noix de Coco, glace au Rhum « Diplomatico »	13,00€

**« Menu Carola » 43€
(3 Plats)**

Amuse-Bouche

**Consommé de cèpes d'Alsace , julienne de champignons
Raviolis aux cèpes, ricotta, parmesan, estragon**

ou

**Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de poires « Williams » a l'anis, gingembre, combava
supplément 6 €**

**Joue de veau confite à la graisse de canard
Potimarron, Knepfles noisette, jus de veau à l'ail fermenté**

ou

La suggestion de poisson selon le marché

ou

**Médailles de Lotte « Bretonne »
Tombée d'épinard au beurre salé, pommes de terre ratte
Sauce au « Riesling » d'Alsace**

supplément 12€

**Salpicon de Pomelos, Brioche en pain perdu à la cannelle
Glace Vanille Bourbon**

ou

Assiette de fromages

Mignardises

Aucun changement possible dans la composition des menus

Menu Gastronomique 75€ (6Plats)
Servi pour l'ensemble de la Table

Amuse Bouche

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de poires « Williams » a l'anis
Gingembre et combava

Bouillabaisse de poissons de roche, croûton à la rouille
Crevettes, moules « Bouchot » filet de poissons, safran

Médailles de Lotte « Bretonne »

Tombée d'épinard au beurre salé, pommes de terre ratte
Sauce au « Riesling » d'Alsace

Persillée de Basse Côte « Black Angus » servie saignante
Poêlée de cèpes d'Alsace, mousseline de salsifis truffée

Brie de Meaux farci aux truffes d'automne

Ananas Victoria de la Réunion au poivre « Sansho »
Mousse noix de Coco, glace au Rhum « Diplomatico »

Mignardises

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

Menu Découverte 63€ (4 Plats)

Amuse-Bouche

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de poires « Williams » à l'anis
Gingembre et combava

Médallions de Lotte « Bretonne »

Tombée d'épinard au beurre salé, pommes de terre ratte
Sauce au « Riesling » d'Alsace

Persillée de Basse Côte « Black Angus » servie saignante
Poêlée de cèpes d'Alsace, mousseline de salsifis truffée

Mousse chocolat « Mayan Red 80% » croustillant cacahuète
Ganache aux fèves de Tonka
crème glacée cacahuète

Mignardises

Forfait Vin proposé avec chaque Menu selon le nombre de Plats

Formule 3 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 21,00 € par P.

Formule 4 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 26,00 € par P.

Formule 5 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 32,00 € par P.

Menu Gastronomique 75€ (6Plats)
Servi pour l'ensemble de la Table

« *Veggie* »

Amuse-Bouche

Petite salade automnale
Copeaux de fromage de chèvre d'Alsace
Poivre du fromager

Consommé de cèpes d'Alsace, champignons
Raviolis aux cèpes et ricotta
Parmesan, estragon

Déclinaison de mousselines
Potimarron, salsifis,
et leurs chips

Risotto Carnaroli épicée au « Colombo »
Légumes oubliés

Brie de Meaux aux truffes d'automne

Ananas Victoria de la Réunion au poivre « Sansho »
Mousse noix de Coco, glace au Rhum « Diplomatico »

Mignardises

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