

## ***LES ENTREES***

**Fricassée d'Escargots « gros-gris » de Caro « Ferme Gaensmatt »**  
Champignons d'Alsace, crème Butternut 25,00€

**Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame**  
Chutney d'ananas au curry japonais « Shichimi » 26,00€

**Ravioles au potimarron, champignons d'Alsace et noisettes**  
Émulsion au Parmesan, crumble aux graines de courge 19,00€

## ***LES POISSONS***

**Médallions de lotte « Bretonne » poêlés**  
Risotto chou-fleur, chou-fleur cru, coulis betterave 35,00€

**Melba de noix de Saint-Jacques grillées**  
Mousseline de panais à l'anis, émulsion panais 35,00€

**La suggestion de poisson selon le marché** 33,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

## ***LES VIANDES***

### **« Pot au feu » de foie gras de canard**

Légumes oubliés, pommes de terre fondantes 35,00€

### **Côtelettes de Sanglier grillées au poivre « Kampot »**

Chou kale braisé au lard Collonata, chips de chou kale 33,00€

### **Suggestion Viande selon le marché**

35,00€

## ***FROMAGES***

**Assortiment de Fromages, Baguette noix, raisin, cranberry** 16,00€

**Cocotte de Vacherin Mont d'Or mouillettes aux truffes** 18,00€

## ***LES DESSERTS***

Poire marinée au miel d'Alsace, craquant aux noix et amandes

Mousse au chocolat, sorbet poire 14,00€

Croustillant fruits de la passion, mangue marinée aux baies timur

Sorbet noix de coco 14,00€

Torche aux marrons au rhum « Diplomatico »

Glace à la vanille Bourbon 14,00€

**« Menu Carola » 47€**

**(3 Plats)**

Amuse-Bouche

\*\*\*

**Ravioles au potimarron, champignons d'Alsace et noisettes  
Émulsion au Parmesan, crumble aux graines de courge**

**ou**

**Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame  
Chutney d'ananas au curry japonais « Shichimi »**

**supplément 6 €**

\*\*\*\*\*

**Côtelettes de Sanglier grillées au poivre « Kampot »**

**Chou kale braisé au lard « Collonata »**

**chips de chou kale**

**ou**

**La suggestion de poisson selon le marché**

**ou**

**Médailles de lotte « Bretonne » poêlés**

**Risotto chou-fleur, chou-fleur cru, coulis betterave**

**supplément 13€**

\*\*\*\*\*

**Croustillant fruits de la passion  
mangue marinée aux baies timur**

**Sorbet noix de coco**

**ou**

**Assiette de fromages**

**Baguette noix, raisin, cranberry**

\*\*\*

**Mignardises**

**Aucun changement possible dans la composition des menus**

## ***Menu Découverte 69€ (4 Plats)***

Amuse-Bouche

\*\*\*

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame  
Chutney d'ananas au curry japonais « Shichimi »

\*\*\*

Melba de noix de Saint-Jacques grillées

Mousseline de panais à l'anis

émulsion panais

\*\*\*

Côtelettes de Sanglier grillées au poivre « Kampot »

Chou kale braisé au lard « Collonata »

chips de chou kale

\*\*\*

Poire marinée au miel d'Alsace

Craquant aux noix et amandes

Mousse au chocolat

sorbet poire

\*\*\*

Mignardises

***Forfait Vin proposé avec chaque Menu selon le nombre de Plats***

*Formule 3 verres de vins, 1/2l eau et 1 café compris 22,00 € par P.*

*Formule 4 verres de vins, 1/2l eau et 1 café compris 28,00 € par P.*

*Formule 5 verres de vins, 1/2l eau et 1 café compris 35,00 € par P.*

***Menu Gastronomique 80€ (6Plats)***  
***Servi pour l'ensemble de la Table***

Amuse-Bouche

\*\*\*

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame  
Chutney d'ananas au curry japonais « Shichimi »

\*\*\*

Melba de noix de Saint-Jacques grillées  
Mousseline de panais à l'anis  
émulsion panais

\*\*\*

Médallions de lotte « Bretonne » poêlés  
Risotto chou-fleur, chou-fleur cru  
coulis betterave

\*\*\*

Suggestion Viande selon le marché

\*\*\*

Cocotte de Vacherin Mont d'Or  
Mouillettes aux truffes

\*\*\*

Torche aux marrons au rhum « Diplomatico »  
Glace à la vanille Bourbon

\*\*\*

Mignardises

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

***Menu Gastronomique 80€ (6Plats)***  
***Servi pour l'ensemble de la Table***

**« *Veggie* »**

Amuse-Bouche

\*\*\*

Soupe « Miso » blanc  
(graines de soja fermentées, salées)  
aux légumes du moment  
dés de Tofu

\*\*\*

Melba d'œuf bio de la ferme « Gaensmatt »  
Mousseline de panais à l'anis  
Émulsion panais

\*\*\*\*

Chou-Fleur façon « Risotto »  
Grana Padano, bouillon végétal  
Chou-fleur cru mariné  
Coulis betterave

\*\*\*

Méli - mélo de légumes oubliés  
Navets jaunes, carottes, cèleris

\*\*\*

Cocotte de Vacherin Mont d'Or  
Mouillettes aux truffes

\*\*\*

Torche aux marrons au rhum « Diplomatico »  
Glace à la vanille Bourbon

\*\*\*

Mignardises

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