

## ***LES ENTREES***

**Cuisses de Grenouilles à l'ail et aux herbes fraîches**  
mousseline de pommes de terre à la tapenade de «Taggiasches» 25,00€

**Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame**  
Chutney de betteraves au gingembre, sponge betterave 26,00€

**Filet de truite saumonée « Heimbach » mariné**  
Radis Ostergruss, pommes Granny Smith, Cracker tapioka 19,00€

## ***LES POISSONS***

**Poules grillés à l'huile d'olive bio grecque « Kalliston »**  
Risotto Carnaroli façon Tzatziki 34,00€  
Concombre, aneth, ail, yaourt maison

**Filet de Dorade grillé sur la peau au gomasio**  
Wok de carottes, daikons, courgettes  
Sauce noix de coco, combava, piment, coriandre 34,00€

**La suggestion de poisson selon le marché** 32,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

## ***LES VIANDES***

### **Pièce du Boucher servie saignante**

Asperges blanches et petits pois, sauce Béarnaise à l'estragon du jardin  
pétales de pommes de terre frites 32,00€

### **Gigot d'Agneau Label Rouge de « Sisteron » confit dans son jus**

Flageolets au thym serpolet, tomate grappe farcie à la provençale 34,00€

**Suggestion Viande selon le marché** 34,00€

## ***FROMAGES***

**Assortiment de Fromages** 15,00€

**« Burrata » de printemps au fenouil et tomates confites** 17,00€

## ***LES DESSERTS***

**« Pavlova » aux Fraises marinées aux baies de verveine  
Chantilly « Yuzu » sorbet fraise, croustillant fraise** 14,00€

**Rhubarbe pochée au miel d'Alsace  
mousse au caramel « Miso »  
Glace vanille Bourbon** 14,00€

**Mousse chocolat « Gianduja » financier pistache  
ganache chocolat griotte et sa gelée, sorbet griotte** 14,00€

**« Menu Carola » 44€**

**(3 Plats)**

Amuse-Bouche

\*\*\*

**Filet de truite saumonée « Heimbach » mariné  
Radis Ostergruss, pommes Granny Smith, Cracker tapioka  
ou**

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame  
Chutney de betteraves au gingembre, sponge betterave  
**supplément 6 €**

\*\*\*\*\*

**Pièce du Boucher servie saignante  
Asperges blanches et petits pois  
sauce Béarnaise à l'estragon du jardin  
pétales de pommes de terre frites**

**ou**

**La suggestion de poisson selon le marché**

**ou**

Filet de Dorade grillé sur la peau au gomasio  
Wok de carottes, daikons, courgettes  
Sauce noix de coco, combava, piment, coriandre  
**supplément 12€**

\*\*\*\*\*

**« Pavlova » aux Fraises marinées aux baies de verveine  
Chantilly « Yuzu » croustillant fraise**

**ou**

**Assiette de fromages**

\*\*\*

**Mignardises**

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

## ***Menu Découverte 64€ (4 Plats)***

Amuse-Bouche

\*\*\*

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame

Chutney de betteraves au gingembre

sponge betterave

\*\*\*

Filet de Dorade grillé sur la peau au gomasio

Wok de carottes, daikons, courgettes

Sauce noix de coco, combava, piment, coriandre

\*\*\*

Gigot d'Agneau Label Rouge de « Sisteron » confit dans son jus

Flageolets au thym serpolet

tomate grappe farcie à la provençale

\*\*\*

Mousse chocolat « Gianduja » financier pistache

ganache chocolat griotte et sa gelée

sorbet griotte

\*\*\*

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 76€ (6Plats)***  
***Servi pour l'ensemble de la Table***

Amuse Bouche

\*\*\*

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame  
Chutney de betteraves au gingembre  
sponge betterave

\*\*\*

Poulpes grillés à l'huile d'olive bio grecque « Kalliston »

Risotto Carnaroli façon Tzatziki

Concombre, aneth, ail, yaourt maison

\*\*\*

Filet de Dorade grillé sur la peau au gomasio

Wok de carottes, daikons, courgettes

Sauce noix de coco, combava, piment, coriandre

\*\*\*

Gigot d'Agneau Label Rouge de « Sisteron » confit dans son jus

Flageolets au thym serpolet

tomate grappe farcie à la provençale

\*\*\*

« Burrata » de printemps aux fenouil confit

\*\*\*

Rhubarbe pochée au miel d'Alsace

mousse au caramel « Miso »

Glace vanille Bourbon

\*\*\*

Mignardises

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

**Merci pour votre compréhension**

***Menu Gastronomique 76€ (6Plats)***  
***Servi pour l'ensemble de la Table***

**« *Veggie* »**

Amuse-Bouche

\*\*\*

Carpaccio de betteraves au vene cress

Tarte flambée au chèvre frais

Sponge betterave

\*\*\*

Risotto Carnaroli au bouillon végétal

Façon « Tzatziki »

Concombre, aneth, ail, yaourt maison

Chips de parmesan

\*\*\*

Wok de carottes, daikons, courgettes

Sauce noix de coco et curry vert

Combava, piment, coriandre

\*\*\*

Asperges blanches et petits pois

Sauce Béarnaise à l'estragon du jardin

Tomate grappe farcie à la provençale

Pétales de pommes de terre frites

\*\*\*

« Burrata » de printemps au fenouil confit

\*\*\*

Rhubarbe pochée au miel d'Alsace

mousse au caramel « Miso »

Glace vanille Bourbon

\*\*\*

Mignardises

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

**Merci pour votre compréhension**