

## ***LES ENTREES***

<b>Truite saumonée de la source « Heimbach » marinée</b> Crème au raifort d'Alsace, salade du jardin	19,00€
<b>Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame</b> Chutney de cerises « Bigarreau » au vinaigre balsamique	27,00€
<b>Tortellini aux truffes d'été, râpée de truffes d'été</b> Carbonara à la romana (guanciale, pecorino)	28,00€

## ***LES POISSONS***

<b>« Tataki » de thon (cru) à ma façon</b> legumes, daikon cress, sauce épicée	36,00€
<b>Grosses « Tiger Prawns » poêlées</b> risotto « Carnaroli » aux truffes d'été, râpée de truffes d'été chips de parmesan, émulsion truffée	36,00€
<b>La suggestion de poisson selon le marché</b>	34,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

## ***LES VIANDES***

<b>« Pluma » de cochon rouge de Castille laquée</b> Sautée de nouilles mie et légumes	36,00€
<b>Pièce du boucher servie saignante</b> Fraicheur de légumes, sauce béarnaise pommes de terre frites	34,00€
<b>Suggestion Viande selon le marché</b>	36,00€

## ***FROMAGES***

<b>Assortiment de Fromages</b> Baguette noix, raisin, cranberry	17,00€
<b>Brie de Meaux farci aux truffes d'été</b>	19,00€

## ***LES DESSERTS***

<b>Croustillant framboise</b> mousse au chocolat blanc, Crème glacée citronnelle	14,50€
<b>Pêche parfumée à la lavande</b> Financier pistache, sorbet pêche	14,50€
<b>Abricots pochés à la vanille « Bourbon »</b> Blanc manger au sureau, crème glacée amande	14,50€

**« Menu Carola » 50€**

**(3 Plats)**

**Amuse-Bouche**

**\*\*\***

**Truite saumonée de la source « Heimbach » marinée  
Crème au raifort d'Alsace, salade du jardin**

**ou**

**Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame  
Chutney de cerises « Bigarreau » au vinaigre balsamique**

**supplément 6€**

**\*\*\*\*\***

**Pièce du boucher servie saignante**

**Fraicheur de légumes, sauce béarnaise**

**pommes de terre frites**

**ou**

**La suggestion de poisson selon le marché**

**ou**

**« Tataki » de thon (cru) à ma façon  
légumes, daikon cress, sauce épicée**

**supplément 13€**

**\*\*\*\*\***

**Abricots pochés à la vanille « Bourbon »**

**Blanc manger au sureau**

**crème glacée amande**

**ou**

**Assiette de fromages**

**\*\*\***

**Mignardises**

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

## ***Menu Découverte 72€ (4 Plats)***

Amuse-Bouche

\*\*\*

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame  
Chutney de cerises « Bigarreau »  
au vinaigre balsamique

\*\*\*

« Tataki » de thon (cru) à ma façon  
legumes, daikon cress  
sauce épicée

\*\*\*

Pièce du boucher servie saignante  
Fraicheur de légumes, sauce béarnaise  
pommes de terre frites

\*\*\*

Pêche parfumée à la lavande  
Financier pistache  
sorbet pêche

\*\*\*

Mignardises

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

*Formule 3 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 24,00 € par P.*

*Formule 4 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 30,00 € par P.*

*Formule 5 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 36,00 € par P.*

***Menu Gastronomique 83€ (6Plats)***  
***Servi pour l'ensemble de la Table***

Amuse-Bouche

\*\*\*

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame  
Chutney de cerises « Bigarreau »  
au vinaigre balsamique

\*\*\*

« Tataki » de thon (cru) à ma façon  
légumes, daikon cress  
sauce épicée

\*\*\*

Grosse « Tiger Prawns » poêlée  
Risotto « Carnaroli » aux truffes d'été  
Râpée de truffes d'été, chips de parmesan  
émulsion truffée

\*\*\*

« Pluma » de cochon rouge de Castille laquée  
Sautée de nouilles mie et légumes  
à l'estragon du jardin

\*\*\*

Brie de Meaux farci aux truffes d'été

\*\*\*

Croustillant framboise  
mousse au chocolat blanc  
Crème glacée citronnelle

\*\*\*

Mignardises

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

***Menu Gastronomique 83€ (6Plats)***  
***Servi pour l'ensemble de la Table***

**« *Veggie* »**

Amuse-Bouche

\*\*\*

Tarte flambée au chèvre d'Alsace

Salade du jardin

Vinaigrette à l'huile de sésame

\*\*\*

Légumes croquants au gingembre

combawa, daikon cress

Sauce épicée au piment « Espelette »

\*\*\*

Risotto « Carnaroli » aux truffes d'été

Râpée de truffes d'été

chips de parmesan

émulsion truffée

\*\*\*

Sautée de nouilles mie et

légumes au wok

à l'estragon

\*\*\*

Brie de Meaux farci aux truffes d'été

\*\*\*

Croustillant framboise

mousse au chocolat blanc

Crème glacée citronnelle

\*\*\*

Mignardises

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

**Merci pour votre compréhension**