

LES ENTREES

Fricassée de Moules Bouchot bretonnes et ses légumes Sauce moules au riesling d'Alsace, ail, persil plat	19,00€
Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame Chutney d'ananas aux baies de verveine	27,00€
Pot au feu de Canard et foie gras poêlé légumes oubliés, quenelles au raifort	28,00€

LES POISSONS

Filet de Bar poêlé sur sa peau Mousseline de panais, chips de panais	36,00€
Noix de St Jacques bretonnes grillées Houmous au tahini, crackers aux graines de nigelle	36,00€
La suggestion de poisson selon le marché	34,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

LES VIANDES

Pavé de Cerf poêlé au poivre « Kampot »

Chou rouge aux figues, spätzles à la châtaigne 36,00€

Fondant de Paleron de veau au jus corsé

Chou kale au Speck d'Alsace, pommes dauphine 34,00€

Suggestion Viande selon le marché 36,00€

FROMAGES

Assortiment de Fromages Baguette noix, raisin, cranberry 17,00€

Cocotte de Vacherin Mont-d'Or mixed pickles de Cèpes 19,00€

LES DESSERTS

Mangue parfumée aux baies de timur

mousse mascarpone, sorbet mangue et fruits de la passion 14,50€

Tarte tatin aux coings

Glace vanille Bourbon, chantilly 14,50€

Poire au caramel beurre salé, tuile craquante

Crème glacée noisette 14,50€

**« Menu Carola » 50€
(3 Plats)**

Amuse-Bouche

**Fricassée de Moules Bouchot bretonnes et ses légumes
Sauce moules au riesling d'Alsace, ail, persil plat**

ou

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney d'ananas aux baies de verveine

supplément 6€

Fondant de Paleron de veau au jus corsé

Chou kale au Speck d'Alsace, pommes dauphine

ou

La suggestion de poisson selon le marché

ou

Noix de St Jacques grillées

Houmous au tahini, crackers aux graines de nigelle

supplément 13€

Tarte tatin aux coings

Glace vanille Bourbon, chantilly

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 d'ananas aux baies de verveine

Noix de St Jacques bretonnes grillées

Houmous au tahini
crackers aux graines de nigelle

Pavé de Cerf poêlé au poivre « Kampot »

Chou rouge aux figues séchées
spätzles à la châtaigne

Poire au caramel beurre salé, tuile craquante

Crème glacée noisette

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 d'ananas aux baies de verveine

Noix de St Jacques bretonnes grillées

Houmous au tahini
crackers aux graines de nigelle

Filet de Bar poêlé sur sa peau
Mousseline de panais, chips de panais
Émulsion panais

Pavé de Cerf poêlé au poivre « Kampot »

Chou rouge aux figues sechées
spätzles à la châtaigne

Cocotte de Vacherin Mont-d'Or
mixed pickles de Cèpes

Mangue parfumée aux baies de timur
mousse mascarpone
sorbet mangue et fruits de la passion

Mignardises

**Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au diner.
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 de betteraves aux noisettes
Vinaigrette à l'huile de noisette

Houmous au tahini
crackers aux graines de nigelle
pois chiches torréfiés

« Arancini » aux champignons
Mousseline de panais, chips de panais
Emulsion panais

Ramen aux légumes oubliés
Gingembre, miso blanc
Udon nouilles

Cocotte de Vacherin Mont-d'Or
mixed pickles de Cèpes

Mangue parfumée aux baies de timur
mousse mascarpone
sorbet mangue et fruits de la passion

Mignardises

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

Merci pour votre compréhension