

MENU FÉERIE

Entrée - Plat - Dessert
Tarif par pers. hors boissons
38 €*
■

Entrée - Poisson - Viande - Dessert
Tarif par pers. hors boissons
48 €*
■

Entrée - Poisson - Viande - Fromage - Dessert
Tarif par pers. hors boissons
58€*

* +4 euros pour l'Entrée Foie Gras

MENU DÉGUSTATION

Pour votre confort, à commander avant 12h30 et 20h30

MENU 5 SERVICES

Selon l'inspiration du Chef en 5 services
Servi pour l'ensemble de la table

68 €

FORFAIT BOISSONS

½ Bouteille d'eau plate ou gazeuse
2 verres de vin
12 cl - sélection de la sommelière
Café ou thé artisanal
■

25 €

½ Bouteille d'eau plate ou gazeuse
3 verres de vin
12 cl - sélection de la sommelière
Café ou thé artisanal

30 €

FORFAIT BOISSONS

Servi à midi du lundi au samedi

½ Bouteille d'eau plate ou gazeuse

2 verres de vin
12 cl – sélection de la sommelière

Café ou thé artisanal

20 €

MENU « SAVEURS DU JOUR »

Servi à midi du lundi au samedi

Entrée - Plat **ou** Plat - Dessert
Tarif par pers. hors boissons

19 €

Entrée - Plat - Dessert
Tarif par pers. hors boissons

24 €

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Poulet ou veau, écrasée de pomme de terre et dessert

12 €

■
ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST

Dans un jeu de textures

21 €

** AOP Alsace « Jad'Or » 2015. Domaine Weck.
Verre 9 €, Bouteille 55€*

ASPERGES CREMEUSES A LA CREME D'ISIGNY

Pointes glacées et glace à la moutarde à l'ancienne « Fallot »

16 €

** AOP Alsace Muscat 2016. Domaine Burn.
Verre 6€, Bouteille 30€*

FLETAN BLANC EN GRAVLAX, COMME UN « HARENG, POMME DE TERRES »

Rattes du Touquet et Pickles d'oignon rouge

15 €

** Chardonnay "Alamos" Mendoza Argentina 2017.
Verre 8€, Bouteille 50€*

ENTREE SURPRISE

13 €

** Laissez-vous surprendre par le choix de notre Sommelière.*

** Notre Proposition « Accord Mets et Vin s »*

■

■

■
PLAT

SAUMON D'ECOSSE TAILLE DANS LE DOS MI-CUIT

Céleri rave confit puis fumé et éclats de noisettes, Croustillant de Pain d'épices
27 €

** DOC Etna Blanc, Sicile 2016. Domaine Planeta.
Verre 8€, Bouteille 50€*

CAILLE DES VOSGES DE LA FAMILLE « BAUMGARTNER » EN DEUX CUISSONS

Betteraves de couleur cuites en croûte de sel, Ecume de sésame noir
26 €

** AOP Cahors « Le Sid » 2004. Mathieu Cosse.
Verre 9,50€, Bouteille 60€*

LOMO DE COCHON BELLOTA ROTIE AU MIEL DE ROMARIN

Déclinaison de carottes au safran étoilé d'Alsace de la Famille « Pfefen »
31 €



** AOG Zenata, Maroc « Tandem » 2016 Alain Graillot.
Verre 9,50€, Bouteille 60€*

PLAT SURPRISE

24 €

** Laissez-vous surprendre par le choix de notre Sommelière.*

**Notre Proposition « Accord Mets et Vins »*



DESSERT

TARTELETTE DOME CHOCOLAT KACINKOA

Chocolat noir et ivoire au Basilic

12 €

** AOP Rivesaltes « Grenat » 2017 Grenache Rouge – Mas Delmas.
Verre 10€, Bouteille 60€*

SPHERE CHOCOLAT BANANE CŒUR PISANG LEGEREMENT FUME

Mousse légère au Gianduja et son coulis fumant cacao 100%

12 €

** AOP Rivesaltes « Grenat » 2017 Grenache Rouge – Mas Delmas.
Verre 10€, Bouteille 60€*

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

Meringue craquante, mousse légère et sorbet

12 €

** AOP Alsace Sylvaner « Le Dauphin » 2015 – Domaine Burn.
Verre 6€, Bouteille 30€*

DESSERT SURPRISE

Selon l'inspiration du Chef

12 €

** Laissez-vous surprendre par le choix de notre Sommelière.*

PLATEAU DE FROMAGES

10 €

** Notre Proposition « Accord Mets et Vins »*

