

















12 Novembre 2018

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE  
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**



**Entrées**

Entrées

<b>Crème d'endives, lardons &amp; noisettes</b>													
<b>Mesclun d'Automne à la Coppa &amp; pois Gourmand,</b> Champignons & Vinaigrette au Balsamique de Modène													
<b>Pavé de saumon fumé, crémeux de céleri,</b> Avocat & jus d'herbes													
<b>Ravioles au Basilic &amp; poêlée Forestière</b>													
<b>Terrine de faisan aux girolles,</b> Salade mêlée de Saison													

**Plats**

Vegan

<b>Crumble d'endives braisées aux noisettes &amp; amandes</b>													
---	---	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

Poissons

<b>Saumon rôti, endive braisée, poêlée de légumes</b> & purée de panais													
<b>Wok de Conchiglias aux crevettes,</b> Champignons de Paris & Pleurotes													

Grandes Salades Estivales

<b>La Terre &amp; Mer :</b> Saumon Fumé, Avocat, Tartare de Tomate, Fromage de Brebis													
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

## Viandes

- <b>Bavette Aloyau (240 gr env.)</b>											
- <b>Onglet de Veau (200 gr env.)</b>											
- <b>Suggestion du moment à demander à notre équipe</b>											
<b>Aiguillettes de poulet juste snackées,</b> Conchiglias aux Champignons											
<b>Filet de Bœuf (180 gr env.), sauce à la bière brune</b> Pommes rôties au four, endive braisée & purée de panais											
<b>Les Sélections du Boucher grillées, sauce à l'échalote</b> Accompagnées de pommes « Rustique » & salade de saison											
<b>Pavé de Gigot d'agneau, pommes Grenailles aux herbes,</b> Champignons & pois Gourmand											
<b>Tartare de bœuf Charolais au couteau (180 g env.),</b> préparé par nos soins Accompagné de pommes « Rustique » & salade de saison											

## Desserts

### Fromages & Desserts

<b>1 Boule de Glace ou Sorbet</b>											
<b>3 boules de Glace ou Sorbet</b> Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Framboise											
<b>4 fromages affinés AOP, salade aux noix</b> & vinaigrette au Balsamique											
<b>Café Gourmand XXL</b> - Crème Brûlée, Sorbet Framboise, Fondant Caramel, Tarte Tatin, - Smoothie de fruits, Ananas & Rocher Coco											
<b>Crème Brûlée à la pistache,</b> Flambée en salle par nos soins											
<b>Mi-cuit au chocolat,</b> Cœur coulant caramel à la fleur de sel, glace fraise											
<b>Soufflé Glacé Grand Marnier,</b> Poudre de nougatine & Chantilly											
<b>Tarte au citron revisité en verrine Weck</b>											
<b>Tarte Tatin tiède &amp; crème Anglaise à la vanille Bourbon</b>											

### Menu Enfant (Jusqu'à 12 ans)

<b>Steak Haché de Boeuf, pommes frites</b> ou Wok de Conchiglias aux crevettes & aux champignons											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

-----  
Crème Brûlée  
ou  
2 Boules de Glace ou Sorbet









<b>Supplément Chantilly</b>											
-----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Les Vins































### Vins "Prestige"

<b>■ Crozes-Hermitage AOC</b> 2016 Domaine Fayolle											
<b>■ Givry AOC</b> "Pied de Chaume" 2015 Domaine Joblot											
<b>■ Kaefferkopf Grand Cru AOC</b> 2016 Jean-Baptiste Adam											
<b>■ Pinot Noir AOC</b> "Evidence" 2015 Maison Lorentz											
<b>■ Saint-Emillion Grand Cru AOC</b> Saintem 2014											










## Crus Alsaciens AOC

	<b>Klevener d'Heiligenstein</b> Maison Klipfel																			
	<b>Pinot Gris</b> Willy Gisselbrecht																			
	<b>Pinot Noir Rosé</b> Gustave Lorentz																			
	<b>Rouge d'Ottrott</b> Maison Klipfel																			

## Vins "Plaisir"

	<b>Anjou Village AOC</b> Château de la Mulonnière																			
	<b>Beujolais Blanc AOC</b> Dominique Piron																			
	<b>Bordeaux AOC</b> Château des Acacias																			
	<b>Cahors AOC</b> Clos Triguedina, Jean-Luc Baldès																			
	<b>Cairanne AOC</b> Domaine A.Berthet-Rayne																			
	<b>Côtes de Provence AOC</b> Domaine Roger Zannier																			
	<b>Côtes du Rhône AOC</b> Montfaucon																			
	<b>Crozes-Hermitage AOC</b> Domaine Combier																			
	<b>Graves AOC</b> Château Cabanneux																			
	<b>Haut-Médoc AOC</b> Peyremorin de Villegeorge																			
	<b>Les Auréliens IGP</b> Domaine Triennes																			
	<b>Margaux AOC</b> Segond de Durfort																			
	<b>Menetou Salon AOC</b> Domaine Paul Henri Pellé																			
	<b>Petit Chablis AOC</b> Domaine Christophe																			
	<b>Sauternes AOC</b>																			

## Champagnes & Crémants

<b>Champagne Fouquet's</b>																				
<b>Crémant d'Alsace</b>																				
<b>Dom Pérignon "Vintage 2006"</b>																				
<b>Krug "Grande Cuvée"</b>																				
 <b>Moelleux IGP, Saint-Luc</b>																				
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>																				
 <b>Pinot Noir d'Alsace</b>																				
<b>Veuve Clicquot Rosé</b>																			