


















7 Février 2019

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



Entrées

Entrées






Croûtons de Munster Gratiné, Mesclun de Jeunes Pousses au Balsamique & Jambon de Forêt Noire													
Gnocchis en Crème, Brunoise de Foie Gras & Viande des Grisons													
Potage de Pois Cassés, Croûtons & Duo de Carottes													
SUGGESTION EN ACCORD AVEC LE FOIE GRAS Moelleux de Rhubarbe, Crillon des Vosges 7.60€													
Tartare de Saint-Jacques aux Crevettes, Butternut & Courgette													
Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit au Coteau-du-Layon Chutney Pomme-Pruneau & Toasts de Pain d'Épices													

Plats

Vegan





Pot-au-Feu de Légumes de Saison aux Morilles, Mesclun au Vinaigre Balsamique													
--	--	--	--	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--

Poissons

Filet de Saint-Pierre Poêlé, Pot-au-Feu de Légumes & Herbes Fraîches													
Risotto aux Gambas Black Tiger, Roquette à la Noisette													
SUGGESTION EN ACCORD AVEC LE SAINT-PIERRE Klevener d'Heiligenstein AOC 7.60€													

Nos Incontournables

La Sélection du Boucher grillée, sauce à l'échalote     

Tartare de bœuf Charolais au couteau (180 g env.), préparé par nos soins    

Viandes

Faux-Filet de Bœuf Angus (300 gr env.), Sauce Béarnaise,    
Accompagné de Pommes « Rustique » & Salade de Saison

Filet de Bœuf (180 gr env.), Sauce Foie Gras   
Carottes Fanes & Ecrasé de Pomme de Terre

Parmentier d'Effiloché de Canard Confit aux Morilles, Roquette à la Noisette

Pavé de Quasi de Veau (180 gr env.),   
Risotto Exquisotto aux trompettes de la mort & Parmesan

SUGGESTION EN ACCORD AVEC LE PARMENTIER   

Madiran AOC, Maestria
7.60€

Suprême de Pintade à l'Echalote, Poireaux Braisés    
& Gnocchis aux herbes

Desserts



Fromages & Desserts

1 Boule de Glace ou Sorbet   

3 boules de Glace ou Sorbet   
Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Citron,
Fruits de la Passion, Cassis, Caramel Beurre Salé

4 Fromages Affinés AOP, Salade aux Noix & Vinaigrette au Balsamique   

Café Gourmand XXL    
- Crème Brûlée, Sorbet Cassis, Fondant Caramel,
- Smoothie de fruits, Ananas & Rocher Coco

Crème Brûlée aux Fruits Exotiques,   
Flambée en Salle par nos soins

Éclair Saint-Honoré à la Confiture de Lait      
& Glace Caramel au Beurre Salé

Mi-cuit au Chocolat, Sorbet Fruits de la Passion  
& Crème Anglaise à la Vanille Bourbon

Soufflé Glacé au Punch Mandarine,   
Poudre de Nougatine & Chantilly

Supplément Chantilly 

Supplément Eau de Vie 

Torche aux Marrons revisité en verrine Weck      

Menu Enfant (Jusqu'à 12 ans)

Steak Haché de Boeuf, Pommes Frites      
ou
Risotto aux Gambas

Crème Brûlée
ou
2 Boules de Glace ou Sorbet

Les Vins

Vins "Prestige"

■ Crozes-Hermitage AOC 2016 Domaine Fayolle																		
■ Kaefferkopf Grand Cru AOC 2016 Jean-Baptiste Adam																		
■ Pinot Noir AOC "Evidence" 2015 Maison Lorentz																		
■ Saint-Emillion Grand Cru AOC Saintem 2014																		
■ Saint-Joseph AOC Clos des Martinets 2016 Domaine Barge																		
■ Santenay 1er Cru AOC "Les Gravières" 2014 Domaine Chapelle																		

Crus Alsaciens AOC

■ Klevener d'Heiligenstein Maison Klipfel																		
■ Pinot Gris																		
■ Pinot Noir Gustave Lorentz																		
■ Pinot Noir Rosé Gustave Lorentz																		
■ Riesling Gustave Lorentz																		
■ Rouge d'Ottrott Maison Klipfel																		

Vins "Plaisir"

■ Anjou Village AOC Château de la Mulonnière																		
■ Côte de Bourg AOC Château Beaubourg																		
■ Côtes de Provence AOC Domaine Roger Zannier																		
■ Côtes du Rhône AOC Belleruche																		
■ Crozes-Hermitage AOC Domaine Combier																		
■ Graves AOC Château Cabannieux																		
■ Graves AOC Réserve de la Balguerie																		
■ Haut-Médoc AOC Peyremorin de Villegeorge																		
■ Languedoc AOP Domaine Le Grès des Oliviers																		
■ Les Auréliens IGP Domaine Triennes																		
■ Menetou Salon AOC Domaine Paul Henri Pellé																		
■ Moelleux de Rhubarbe Crillon des Vosges																		
■ Moulis-en-Médoc AOC Château Duplessis																		
■ Petit Chablis AOC Domaine Christophe																		
■ Saint Nicolas de Bourgueil AOP Thierry Pantaléon																		

Champagnes & Crémants

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

Eaux-de-vie Alsaciennes

■ Notre Chariot de Liqueurs et d'Eaux-de-Vie Fass de Pinot Noir, Abricots, Melon, Poire Williams, Framboise, Prunelle Sauvage, Citron Vert, Poivre Sichuan.																		
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--