

14 Mars 2023

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

Tous nos vins et champagnes contiennent du sulfites, sauf indications contraires.



Fruits de Mer

ENTREES

Foie Gras d'Oie

Gelée au Gewürztraminer, Brioche Tête au Beurre

Oeuf Cocotte à la Forestière

Torsade Feuilletée au Jambon Forêt Noir

Salade d'Automne

Dés de Roquefort & d'Emmental

Poulet Rôti, Raisins Blancs Caramélisés, Mesclun, Tomates Multicolore

Legumes Croquants, Crème Citronnée à la Moutarde à L'Ancienne

Saumon Gravlax,

Mariné à la Betterave & Aneth Fraîche

Terrine de Faisan aux Girolles

Mesclun & Marmelade d'Oranges Confites

VIN EN ACCORD AVEC LE FOIE

GRAS

Tentez votre chance.

Nous vous proposons un vin sélectionné par notre équipe à l'aveugle.

Trouvez ce que c'est et votre verre vous sera offert.

Plats

Vegan

Poke Bowl Tofu, Sauce Teriyaki

Riz Rond au Sésame, Assortiments de Crudités

Ananas & Grenade

POISSONS

Noix de Saint Jacques à la Nage

Wok de Légumes Croquants au Sésame

Pavé de Saumon en Croûte de Noix

Riz Pilaf au Thym Citronné

VIN EN ACCORD AVEC LE SAUMON

Nous vous proposons un vin sélectionné par notre équipe à l'aveugle.

En cas de bonne réponse, votre verre vous sera offert.

Bonne Chance.

L'Incontournable

Tartare de Boeuf Limousin (180 gr env.)

Coupé au Couteau & Préparé Par Nos Soins

Crumble aux Noisettes & Copeaux de Parmigiano

Pommes Pont Neuf & Mesclun au Xéres

Viandes

Filet de Boeuf Simmental (180 gr env.), Sauce Marchand de Vin

Bayaldi de Légumes, Mousseline de Courge aux Eclats de Noisettes Torréfiées

Pomme Pont Neuf au Sel Fou

Le Retour du Marché

Médaille de Veau Français (200 gr env.)

Gratin de Légumes & Pomme de Terre Croustillantes au Piment d'Espelette

Plat du Jour

Suprême de

Pintade,

Jus aux Morilles

Rosace de Pomme de Terre & Déclinaison de Légumes

VIN EN ACCORD AVEC LE VEAU

Tenter Votre Chance.

Nous Vous Proposons un Vin Sélectionné par Notre Equipe.

En Cas de Bonne Réponse Votre Verre Vous Sera Offert.

Desserts

Fromages & Desserts

Ardoise de Fromages

Affinés,

Camenbert, Munster, Comté & Tome

Chutney & Salade Croquante

Café Gourmand

- Verrine de Fruits Frais, Douceur Chocolat & Café, Mini Crème Brulée

- Glace Mandarine de Sicile & Tartelette aux Framboises

Crème Brulée à la Pistache

Flambée en Salle par Nos Soins

Tartelette Saint Honoré

A la Confiture de lait

Tiramisu Café

Verrine de Mousse au Chocolat,

Éclats de Chocolat Noir

Glaces & Sorbet

1 Boule de Glace ou Sorbet

3 Boules de Glace ou Sorbet

Vanille, Chocolat, Café Framboise, Citron, Rhum Raisin, Fraise,

Fruits de la Passion, Pistache, Caramel Beurre Salé

Supplément Chantilly

Supplément Eau de Vie

Mette

Poire Williams & Framboise

Cocktails

Cocktails avec alcool

Golden Cosmo

Liqueur de Golden 8, Vodka, Jus de Cranberry, Griottine

Mojito

Rhum Havana Club 3 Ans, Eau Gazeuse,
Citron Vert, Feuilles de Menthe, Sucre Cassonade

Punch Radar

Nectar ananas, jus orange & citron, fruits frais,
Rhum Havana, sirop Grenadine



Alcools & Spiritueux

Apéritifs

Kir au Champagne

Crème Cartron au choix :
Cassis, mûre, pêche de vigne

Eaux-de-vie Alsaciennes

Notre Chariot de Liqueurs et d'Eaux-de-Vie

Fass de Pinot Noir, Poire Williams,
Framboise, Prunelle Sauvage,
Poivre Sichuan



Boissons Chaudes

Cafés & Thés

Latte Macchiato

