

















8 Octobre 2018

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



Entrées

Entrées

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

Plats

Vegan

Crumble d'endives braisées aux noisettes & amandes												
---	---	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

Poissons

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

Grandes Salades Estivales

La Terre & Mer : Saumon Fumé, Avocat, Tartare de Tomate, Fromage de Brebis												
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

Viandes

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

Desserts

Fromages & Desserts

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

Menu Enfant (Jusqu'à 12 ans)

Steak Haché de Boeuf, pommes frites ou Wok de Conchiglias aux crevettes & aux champignons										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Crème Brûlée

ou
2 Boules de Glace ou Sorbet

Supplément Chantilly										
-----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Les Vins

Vins "Prestige"

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

Sélections de crus Alsaciens

■ Klevener d'Heiligenstein										
■ Rouge d'Ottrott										

