

La Carte



LES ENTRÉES

Saint-Jacques snackées, crémeux de panais et sa chips, jus réduit **15.90€**

Velouté de butternut, œuf parfait,
chips de lard et éclats de châtaignes **13.90€**

Raviole ouverte de champignons des bois et son espuma au lard **14.90€**

Gravlax de truite, crème scandinave et condiments **14.90€**

LES PLATS

Cabillaud skrei rôti au beurre et son beurre blanc aux agrumes **24.50€**

Filet de bœuf sauce Périgueux aux truffes noires **26.50€**

Escalope de foie gras poêlée façon Rossini **Supplément 7.50€**

Magret de canard rôti puis cuit basse température, poudré de noisettes,
amandes, abricots secs et cranberries **23.50€**

Suprême de pintade farci aux champignons des bois et châtaignes,
sauce crémeuse **23.50€**

LES PLANCHES

LA MONT D'OR 24.90€

Mont d'Or dans sa boîte, assortiment de charcuteries,
pommes de terre grenailles, salade verte

LE JAMBONNEAU 22.90€

Jambonneaux et sa sauce au munster géromé,
frites maison et salade verte

LA CAMPAGNARDE 17.90€

Munster chaud, beignets de pommes de terre,
jambon de pays et salade verte

NOUS VOUS INFORMONS QUE LE TEMPS DE PRÉPARATION DES PLANCHES EST UN PEU PLUS LONG.

Menu Du Marché

37€



ENTRÉES

GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS, MAGRET FUMÉ ET
COPEAUX DE FOIE GRAS SUR UN MESCLUN DE SAISON

OU

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, ŒUF PARFAIT,
CHIPS DE LARD ET ÉCLAT DE CHÂTAIGNES

PLATS

FILET DE TRUITE FAÇON MEUNIÈRE AUX AMANDES

OU

FILET MIGNON DE COCHON, CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS ET
HUILE VÉGÉTALE

DESSERT

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

(Assiette gourmande et coupes glacées
alcoolisées supplément 2.50€)

(Supplément assiette dégustation de
fromages 3.50€)

Le Menu Enfant 12.90€

Petit cocktail **OU** Sirop à l'eau

Filet de colin pané **OU** Émincé de dinde

Crêpe sucre ou Nutella **OU** Coupe de glace

LES DESSERTS



NOS CRÉATIONS SAISONNIÈRES 8.50€

Le Mont Blanc revisité
Crème de marrons Clément Faugier, crème mascarpone vanillée et
meringue

OU

Brioche perdue, caramel au beurre salé, cacahouètes caramélisées
et glace vanille bourbon

LES CLASSIQUES

Crème brûlée à la bergamote de Nancy	7€
Soufflé glacé artisanal au Grand-Marnier	7€
Moelleux au chocolat	6€
Assiette gourmande	8€
Assiette de fromages	7€

LES COUPES GLACÉES

Chocolat ou café liégeois	7.50€
Dame blanche (3 boules de glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly)	7.50€
Glaces	2€ la boule

LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES 8.50€

Colonel

(3 boules de sorbet citron, vodka)

William's

(3 boules de sorbet poire, eau de vie de poire)

Délice framboise

(3 boules de sorbet framboise, eau de vie de framboise)

Coupe mirabelle

(3 boules de glace mirabelle, eau de vie de mirabelle)