

Entrées et Salades

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Terrine de Gibier Maison et ses Condiments	14,00 €	
Variétés de Tomates Anciennes et Burrata	14,00 €	
Salade de Scampis Marinés aux Epices Cajun, Avocat et Mangue	15,00 €	20,00 €
Carpaccio de Bœuf Aromatisé au Pesto et Copeaux de Parmesan	16,00 €	22,00 €
Assiette de Saumon Fumé de Norvège et sa Crème Ciboulette	18,00 €	
Terrine de Foie Gras de Canard Maison au Piment D'Espelette et sa Confiture de Figs	18,00 €	
Carpaccio de Noix de Saint Jacques Huile Olive, Sorbet Citron Vert et Basilic	19,00 €	25,00 €
Ceviche de Cabillaud, Confit d'Orange, Citron et Basilic	19,00 €	25,00 €
Éventail de Jambon Ibérique et son Trio de Melon (Carpaccio de Melon des Charentes, Sorbet Melon et Shooter de Meloncello.)	24,00 €	29,00 €

Nos Poissons

Filet de Bar et son Crumble de Chorizo, et sa Sauce Poivrons Rouges	23,00 €
Dos de Cabillaud Grillé et sa Sauce Beurre Blanc, Risotto de Riz Noir	24,00 €
Tagliatelles Fraîches aux Noix de Saint Jacques Flambées au Cognac	26,00 €
Noix de Saint Jacques Poêlées, Purée de Patate Douce et sa Sauce Poivrons Rouges	27,00 €
Gambas Flambées au Pastis, Risotto de Riz Noir et Ratatouille	28,00 €

Mos Viandes

Rognon de Veau à la Graine de Moutarde	20,00 €
Suprême de Volaille Jaune et sa Sauce aux Girolles	21,00 €
Tartare de Bœuf Coupé au Couteau, Frites Maison et Salade Mélangée	21,00 €
Pavé de Rumsteck Sauce Poivre Vert	23,00 €
Magret de Canard et sa Sauce Griotte	23,00 €
Tagliata de Bœuf à la Roquette, Parmesan, Pesto, et ses Tagliatelles Fraîches	24,00 €
Souris d'Agneau Confite et sa Sauce Miel et Gingembre	28,00 €
Filet de Bœuf Simmental et sa Sauce aux Morilles	29,00 €
Côte de Boeuf Grillée et sa Sauce Béarnaise	35,00 €

Mos Spécialités

Plat Végétarien du Moment, Selon l'Humeur du Chef	16,00 €
Vol au Vent (Poule Mère, Champignons)	19,00 €
Pot au Feu de Tête de Veau aux Deux Sauces	23,00 €
Bouchée à la Reine (Poule Mère, Ris de Veau, Quenelles de Volaille, Champignons)	24,00 €
Jarret de Porc Grillé et ses Pommes de Terre dans son Jus	25,00 €

Nos Fromages et Desserts

Assiette de Fromages (Tommette fermière Fleurs d'Alsace au Lait Cru, Crèmeux de Bourgogne et Munster des Vosges)

11,00 €

Crème Brulée à la Cassonade

8,50 €

Carpaccio d'Ananas au Citron Vert et Sorbet Manguue

9,00 €

Brownies au Chocolat et sa Boule de Glace Vanille

9,50 €

Tarte Fines aux Pommes et sa Boule de Sorbet Rhubarbe

9,50 €

Fraises Melba, Glace à la Vanille et Coulis de Fruits Rouges

9,50 €

Profiteroles Glacé à la Vanille et Sauce Chocolat

10,00 €

Baba Maison, Arrosé sous vos Yeux de son Rhum Savanna Traditionnel de la Réunion, 5 Ans d'Âge 43°

12,00 €

Irish Coffee

9,50 €

Café / Thé / Infusion Gourmand, ses Mignardises de l'Instant et son Shot de Liqueur de Noisette

11,00 €

Champagne Gourmand et ses Mignardises de L'Instant

14,50 €

Whisky Yamazakura Gourmand et ses Mignardises de L'Instant

14,50 €

Rhum Arcane Gourmand et ses Mignardises de L'Instant

14,50 €

Nos Coupes Glacées

Coupe de Glaces 3 Boules (Vanille, Café, Pistache, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Fraise)

8,00 €

Coupe de Sorbets 3 Boules (Mirabelle, Citron Vert, Manguue, Framboise, Citron Jaune, Rhubarbe)

8,00 €

Coupe Lorraine (Glace à la Mirabelle, Eau de Vie de Mirabelle, Chantilly)

9,50 €

Colonel (Sorbet Citron, Vodka, Feuille de Menthe)

9,50 €

Coupe Le Carpe Diem (Glace Vanille, Cerises Amarena, Chantilly, Amaretto)

9,50 €

Coupe Limoncello (Sorbet Citron et Limoncello)

9,50 €