



Menu à 35€



Panacotta de chèvre de Bazoncourt sur carpaccio de tomates multicolores, crumble aux olives
Pavé de haddock fumé, coleslaw à la betterave, sauce gribiche
Cheesecake au fromage frais à la ciboulette, gambas et saumon fumé
Carpaccio de bœuf, pesto à la pistache, copeaux de parmesan affiné 24 mois



Pavé de bœuf poêlé, chips de polenta aux tomates confites
Véritable andouillette AAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne
Suprême de poulet fermier, légumes méditerranéens rôtis et pommes grenailles
Poisson « au retour du marché »



Tartelette aux myrtilles façon Bourdaloue, praliné au sésame noir et crème montée à la vanille de Madagascar
Millefeuille à la fève de Tonka, mousses au chocolat noir et blanc, crème anglaise
Abricots poêlés au miel et romarin, sorbet abricot, glace yaourt, graines de courge caramélisée
Dessert l'Épicurien aux fruits de saison



Prix Net

Origine de nos viandes : France et UE

Moyens de paiement : chèques, carte bleue, chèques vacances et espèces

Allergie ou intolérance : nous le signaler pour pouvoir vous renseigner