

MENU et CARTE

52€

ENTREES

à la carte

Foie-gras de canard mi-cuit en gelée de Sauternes

22€

1 (toast)

Saumon fumé au Jardin, pickles de carottes, sirop d'agrumes

18€

4

Ravioles de blettes, crème aux champignons

20€

1 3 7 12 E

POISSON OU VIANDE

Pavé de bar poché, chou braisé et saucisse de Montbéliard, baies de genièvre

30€

4 7 E

Merlan de boeuf poêlée, légumes d'hiver rôtis, sauce diable

30€

1 9 10 E

Emincé de cerf, sauce poivrade, poire et mousseline de céleri

36€

Supplément 5 Euros avec le Menu-Carte

1 9 12 E O

DESSERTS

Parfait glacé au chocolat, chantilly à la mandarine impériale

12,50€

1 3 7 8

Toffee pudding aux dattes, crème glacée au vieux rhum

12,50€

1 3 7

Assiette de fromages

12,50€

7 12 10

Liste des allergènes sur la dernière page

