

MENU et CARTE

52€

ENTREES

à la carte

Foie-gras de canard mi-cuit en gelée de Sauternes 1 (toast)	22€
Saumon fumé au Jardin, pickles de carottes, sirop d'agrumes 4	18€
Ravioles de blettes, crème aux champignons 13 7 12 E	20€

POISSON OU VIANDE

Pavé de bar poché, chou braisé et saucisse de Montbéliard, baies de genièvre 4 7 E	30€
Merlan de boeuf poêlée, légumes d'hiver rôtis, sauce diable 19 10 E	30€
Emincé de cerf, sauce poivrade, poire et mousseline de céleri <i>Supplément 5 €uros avec le Menu-Carte</i> 19 12 E 0	36€

DESSERTS

Parfait glacé au chocolat, chantilly à la mandarine impériale 13 7 8	12,50€
Toffee pudding aux dattes, crème glacée au vieux rhum 13 7	12,50€
Assiette de fromages 7 12 10	12,50€

Liste des allergènes sur la dernière page

