

MENU DU MARCHÉ  
(UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI,  
HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT  
= 22.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 25.90€

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTRÉES

Taboulé libanais

OU

Gaspacho de tomates et mozzarella

PLATS

Salade au poulet, concombre, tomates  
OU

Spätzles à la tomate et à la truite

DESSERTS

Gaufre à la ganache chocolat  
OU

Duo glaces maison

TOUS LES PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.

# MENU GOURMET 39.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 39.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 45€

OU A LA CARTE

## ENTREES

Gaufre au saumon fumé et crème aux herbes 13.90€  
OU

Tomates et burrata au citron vert, sorbet gaspacho  
13.90€

## PLATS

Magret de canard condiment épicée et polenta  
crémeuse 24.90€

OU

Pavé de truite snacké et risotto 24.90€

OU

Risotto aux légumes et parmesan(végétarien)16.90€

## DESSERTS

Sablé citron-passion, sorbet maison 8.90€

OU

Pomme confite, biscuit sablé et glace yaourt 8.90€

OU

Assiette de fromages 8€

TOUS NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.

# MENU DU CHEF 49.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 49.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 55€

OU A LA CARTE

## ENTREES

Foie gras poêlé, condiments tomates et pain toasté

16.90€

OU

Raviole maison au boeuf effiloché et haricots

rouges 16.90€

## PLATS

~~Dos de cabillaud, tagliatelles maison au chorizo  
et tomates, crème de homard 30.90€~~

ou

Pièce de boeuf Angus, carottes et petits pois,

jus réduit 32.90€

## DESSERTS

Crèmeux chocolat et praliné, biscuit chocolat

9.90€

OU

Tartelette fruits rouges, sorbet maison 10.90€

OU

Assiette de fromages 8€

TOUS NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.