

LA CARTE

ENTRÉES

Tartare de thon

*Vinaigrette aux agrumes / Avocat /
Glace ail et fines herbes*

17€/25€

Oeuf parfait

Poêlée de girolles et velouté de champignons

13€/20€

Gravlax de saumon

Gravlax de saumon / Crème légère au raifort / Condiments

13€/20€

Escalope de foie gras de canard poêlé

Quetsches pochées / Mini Dampfnudel / Jus acidulé

19€/25€

PLATS

Filet de boeuf Normand

Légumes / Frites fraîches / Béarnaise

29€

Picanha de veau en basse température

Légumes / Poêlée de girolles / Jus crémé / Frites fraîches

24€

Poulpe

*Poulpe grillé / Risotto crémeux aux petits pois /
Poêlée de girolles / Sauce saté*

25€

DESSERTS

Poelée de mirabelles

Dampfnudel caramélisé / Glace yaourt

10€

Fraicheur fruits exotiques

*Sorbet passion-coco / Salade de fruits exotiques /
Gelée Malibu*

9€

Moelleux au chocolat maison extrabitter

Glace macadamia

10€

Coupe glacée : 2,50€ la boule

1€ chantilly maison / 3€ sauce chocolat maison

*Nos entrées sont pensées pour accompagner un plat.
Pour toute entrée commandée à partager, un supplément de 5€ sera appliqué*

Origines : Foie gras France / Boeuf France / Veau Pays-Bas

