



MENU à 36€



*Œuf parfait sur un velouté de petits pois et
croustillant de chorizo*

*Blancs de poireaux rôtis au miel et moutarde, copeaux
de chèvre de Bazoncourt, noisettes grillées*

*Carpaccio de truite fumée, quinoa aux herbes, yaourt
au wasabi*

Terrine de volaille et lapin aux pistaches, mesclun

Pavé de bœuf poêlé, flan à l'ail des ours

*Agneau confit sur polenta crémeuse, petits légumes,
jus au thym*

*Suprême de pintade rôti sur lit de haricots blancs, pleurotes
et paprika fumé*

Poisson « au retour du marché »

Assiette de fromages

*Baba au limoncello, tartare d'agrumes, crème montée à
la vanille de Madagascar*

Assiette gourmande autour du chocolat

*Millefeuille aux pommes caramélisées, mousse au caramel,
crème anglaise*

Parfait glacé aux fruits secs, crème anglaise à l'Amaretto

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

