

A la carte

Nos Entrées

- Crème de Saint-Jacques, Petits Croutons, Ciboulette et Chorizo ☺ (A,B) 12€
Emincé de foie gras de canard cru, herbes folles et balsamique ☺ (A,H) 21€
Sorbet Foie gras et sa brioche au lard paysan ☺ (A,G) 19€
Poitrine de Porc Laquée au Miel, Jus aux Perles d'Echalotes et Vinaigre ☺ 14€
Blanc de Seiche et Cœur de Sucrine au Citron Vert, Mousse de Lait ☺ 14€
Terrine de Lièvre et compotée de Cranberry ☺ 17€

Nos Plats

- Jarret de Porc braisé au Miel d'épices et embeurré de Choux Rouges (2 personnes) ☺ 46€
Vin conseillé : Pfaff 2015 Pinot Noir Pfaffenheim 39€ »
Pavé de Foie gras frais de Canard poêlé, salade de Mâche et rosace de Papaye ☺ (J) 35€
Côte de Bœuf (Royaume-Uni) Fricassée de légumes du Jardin ☺ 37€
Poêlée de Saint-Jacques, Fondue d'Endives à l'Orange ☺ (N) 32€
Aile de Raie Juste Pochée et Pommes Rattes à l'Huile de Caviar Oscietre ☺ 24€
Pot-au-feu de Basse Côte Française, Légumes et Os à Moelle ☺ 24€
Civet de Lièvre aux pommes Charlotte ☺ 28€

Fromage

- Assiette de fromages de saison (G,H,J) 12€

Nos Desserts « à commander de préférence en début de repas »

- Moelleux au Chocolat de Tanzanie, caramel d'Orange et sorbet Verveine ☺ (A,C,G) 11€
Tarte feuilletée aux Pommes et Caramel au beurre salé ☺ (A,C,G) 11€
Capuccino de Cerises au Rhum et Noix de Coco ☺ (G) 11€
Galette de Rois aux Amandes ☺ (A,H) 11€
Moelleux au Potimarron et Sorbet Betterave ☺ (A,C) 11€

Le pain est fait Maison ☺

Afin d'apprécier au mieux votre repas, merci de nous signaler toutes sensibilités alimentaire.

Liste des allergènes majeurs à déclaration obligatoire :

- A : Céréales contenant du gluten – B : Crustacés – C : Œufs – D : Poisson – E : Arachides – F : Soja –
G : Lait – H : Fruits à coque – I : Céleri – J : Moutarde – K : Graines de sésame –
L : Anhybride sulfureux – M : Lupin – N : Mollusques

Retrouvez les recettes du chef dans son livre

« Stéphane Martin se met à table » en vente sur place 25€

Prix nets