



NOS ENTRÉES

Couteaux au beurre persillé et chapelure <i>Razor clams, gently baked with Garlic-Parsley Butter and Breadcrumbs</i>	10,00
Œuf poché à la Bourguignonne (<i>Champignons, Lardons, Croûtons</i>) <i>Poached Egg « Burgundy style » (Mushrooms, Bacon, Croutons)</i>	11,00
Crème Brûlée aux Champignons (<i>morilles et champignons de paris</i>) <i>Mushroom Creme Brulée (Morels and button Mushrooms)</i>	12,00
Foie-Gras poêlé et ses Pommes Caramélisées (ENTRÉE SIGNATURE) <i>Pan Seared Foie Gras with caramelized Apples</i> <i>(Signature Starter)</i>	19,00

NOS PLATS

(Viande d'origine France)

Tagliatelles Fraîches, sauce Tartufata (<i>truffes, olives noires et Champignons des prés mixés</i>) <i>Fresh Tagliatelle with Truffle Sauce (truffles, black olives and field mushrooms)</i>	19,00
--	
Filet de Canette rôtie au four, jus au cassis, pommes grenailles sautées <i>Oven-Roasted Duck Breast with blackcurrant Jus and sauted Baby Potatoes</i>	21,00
Burger « maison » avec salade et pommes grenailles sautées (Pain Sésame Boulanger, Steak haché 180 g, Bacon, Cheddar, oignons rouges ,sauce béarnaise) <i>Homemade Burger with salad and sauted baby potatoes</i> <i>(sesame Bun, 180g Beef Patty, Bacon, Cheddar, Red Onions, Bearnaise sauce)</i>	22,00
Côte de Veau sauce aux morilles, purée maison au citron <i>Veal Chop with Morel mushroom sauce, Homemade lemon mashed potatoes</i>	32,00
--	
Pavé de Saumon, crème de ciboulette, risotto au parmesan <i>Salmon Fillet with Chive Cream and Parmesan Risotto</i>	20,00
Saint-Jacques façon Rossini sur risotto au parmesan Façon Rossini = Avec Escalope de foie-gras poêlée <i>Scallops Rossini on Parmesan Risotto</i> <i>Rossini style : topped with Pan-Seared foie-gras</i>	32,00

En cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, merci de nous en informer.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Pour vous garantir la fraîcheur des produits tous nos plats sont préparés au moment de la commande et certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.



NOS FROMAGES

Trilogie de Fromages 9,50
Selection of 3 cheeses

NOS DESSERTS «MAISON» créés par EVA, notre Cheffe Pâtissière

POMME-NOISETTE 10,50

(Sablé Noisette, Mousse Noisette, Pomme caramélisée, biscuit moelleux pomme)

Apple & Hazelnut Delight (Hazelnut shortbread, hazelnut mousse, caramelized apple, soft apple sponge)

FINGER CHOCOLAT 10,50

(Biscuit cacao, Croustillant Praliné-Chocolat, Mousse Chocolat Noir, Crèmeux Chocolat Blanc)

Chocolate Finger (Cocoa biscuit, praline crunch, dark chocolate mousse, white chocolate cream)

DESSERT DU MOMENT 10,50

Seasonnal Dessert (Chef's creation of the moment)

NOS GLACES *(ne sont pas faites «maison»)*

COUPE 1 BOULE 3,50

COUPE 2 BOULES 6,50

Parfum : Chocolat, Vanille, Café, Menthe-Chocolat, Sorbet Citron, Sorbet Framboise

COUPES ALCOOLISÉES

COLONEL (sorbet Citron + Vodka) 11,50

AFTER-EIGHT (glace Menthe-Chocolat + Get 27) 11,50

MONTE-CARLO (sorbet Framboise + Champagne) 11,50

LORRAINE (glace vanille + eau de vie Mirabelle) 11,50

DOLCE VITA (sorbet Citron + Limoncello) 11,50

NOS GOURMANDS

CAFÉ GOURMAND et sa sélection de 3 Desserts 12,00

THÉ GOURMAND et sa sélection de 3 Desserts 13,80

CHARTREUSE ou LIMONCELLO GOURMAND et sa sélection de 3 Desserts 15,00

CHAMPAGNE GOURMAND et sa sélection de 3 Desserts 17,00



MENU

38,00

Couteaux au beurre persillé et chapelure

OU

Œuf poché à la Bourguignonne

(Champignons, Lardons, Croûtons)

Filet de Canette rôtie au four, jus au cassis, pommes grenailles sautées

OU

Pavé de Saumon, crème de Ciboulette, risotto au parmesan

Trilogie du Fromager

OU

Dessert « maison » d'Éva au choix

PAS DE CHANGEMENT DANS LE MENU- MERCI

En cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, merci de nous en informer.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Prix nets en euro, taxes et service compris