



Nos Entrées



L'oeuf parfait Oeuf parfait bio de la ferme Scharrenberger Poêlée de champignons de saison & crème de cèpes	16€
Le Foie gras Escalope de foie gras de canard poêlée Déclinaison autour de la quetsche Dampfnuedle	20€
Les cuisses de grenouilles Cuisses de grenouilles à l'ail	17€
La tartelette chair de crabe Tartelette croustillante & Chair de crabe au citron vert Crèmeux de choux fleur	14€

*Afin de préserver l'harmonie de notre service,
les entrées sont proposées uniquement en accompagnement d'un plat principale.
Toutefois il est possible de les commander seules moyennant un supplément de 8€*

Origines : Foie gras - Bulgarie



Tout nos plats sont susceptibles de posséder des allergènes, n'hésitez pas à nous les demander !



Nos Plats



Le Filet de boeuf

32€

Filet de boeuf Normand
Frites fraîches
Béarnaise & Légumes

Le magret de canard

27€

Magret de canard en basse température
Légumes et jus acidulé
Frites fraîches **ou** spaetzle maison

Le suprême de poulet

23€

Suprême de poulet farci aux champignons
Légumes & Sauce girolles
Frites fraîches **ou** spaetzle maison

Les noix de Saint Jacques

28€

Noix de Saint Jacques snackées
Déclinaison au tour de la courge
Sauce coco-curry

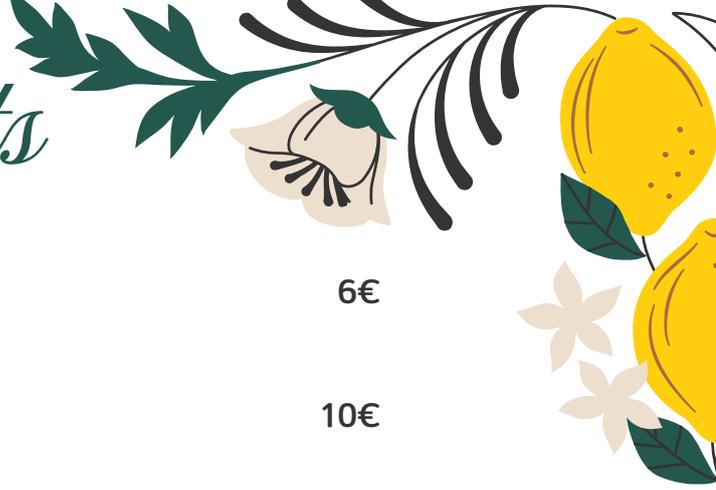


Origines : Boeuf - France / Magret - France / Poulet - France

Tout nos plats sont susceptibles de posséder des allergènes, n'hésitez pas à nous les demander !



Nos Desserts



L'Affogato

2 Boules vanille arrosé d'un expresso

6€

Le Moelleux

Moelleux au chocolat maison

Sorbet cerise

10€

Le Baba au rhum

Baba au rhum maison

Chantilly mascarpone maison

Rhum diplomatico

8€

La Fraicheur exotique

Salade de fruits exotique

Gelée Malibu

Sorbet Coco & Passion

8€

Le dessert du jour

Selon l'inspiration du chef

7€

La Boule (1€ supplément chantilly)

Glace : Vanille, café, chocolat, Pistache, Fraise

Sorbet : Framboise, coco, mangue, passion, citron vert yuzu

2€

Le Fromage

Sélection de 4 fromages

7€

