



NOS ENTRÉES

Crème Brûlée aux Champignons (<i>morilles et champignons de paris</i>) <i>Mushroom Creme Brulée (Morels and button Mushrooms)</i>	10,00
Oeuf poché à la Bourguignonne (<i>Champignons, Lardons, Croûtons</i>) <i>Poached Egg « Burgundy style » (Mushrooms, Bacon, Croutons)</i>	11,00
Foie-Gras poêlé et ses Pommes Caramélisées (ENTRÉE SIGNATURE) <i>Pan Seared Foie Gras with caramelized Apples</i> (Signature Starter)	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 Onnions, 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 <i>Selection of 3 cheeses</i>	9,50
---	------

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

POMME-NOISETTE (Sablé Noisette, Mousse Noisette, Pomme caramélisée, biscuit moelleux pomme) <i>Apple & Hazelnut Delight (Hazelnut shortbread, hazelnut mousse, caramelized apple, soft apple sponge)</i>	10,50
FINGER CHOCOLAT (Biscuit cacao, Croustillant Praliné-Chocolat, Mousse Chocolat Noir, Crémeux Chocolat Blanc) <i>Chocolate Finger (Cocoa biscuit, praline crunch, dark chocolate mousse, white chocolate cream)</i>	10,50
DESSERT DU MOMENT <i>Seasonnal Dessert (Chef's creation of the moment)</i>	10,50

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

<u>COUPE 1 BOULE</u>	3,50
<u>COUPE 2 BOULES</u>	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

39,00

Crème Brûlée aux Champignons

OU

Œuf poché à la Bourguignonne

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