

Entrées et Salades

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Terrine de Gibier Maison et ses Condiments	14,00 €	
Carpaccio de Chèvre Frais, Oignons Dorés, Éclats de Noix et Filet de Balsamique	14,00 €	
Salade de Scampis Marinés aux Epices Cajun, Avocat et Mangue	16,00 €	21,00 €
Carpaccio de Bœuf Aromatisé au Pesto et Copeaux de Parmesan	16,00 €	22,00 €
Blinis de Saumon Fumé et sa Chantilly au Fromage Frais et Aneth	18,00 €	
Terrine de Foie Gras de Canard Maison au Piment D'Espelette, Confiture de Figs et sa Mini-Brioche Artisanale	20,00 €	
Carpaccio de Noix de Saint Jacques Huile Olive, Sorbet Citron Vert et Basilic	19,00 €	25,00 €

Nos Poissons

Filet de Bar et son Crumble de Chorizo, et sa sauce Beurre Blanc	23,00 €
Filet d'Aile de Raie au Beurre de Câpres et Citron	24,00 €
Tagliatelles Fraîches aux Scampis et Compotée de Tomates au Piment d'Espelette	24,00 €
Noix de Saint Jacques Poêlées, Purée de Patate Douce et sa Sauce Poivrons Rouges	27,00 €

Mes Viandes

Rognon de Veau à la Graine de Moutarde	20,00 €
Suprême de Volaille Jaune et sa Sauce aux Girolles	21,00 €
Tartare de Bœuf Coupé au Couteau, Frites Maison et Salade Mélangée	21,00 €
Pavé de Rumsteck Sauce Poivre Vert	23,00 €
Magret de Canard et sa Sauce Mirabelle	23,00 €
Souris d'Agneau Confite et sa Sauce Miel et Gingembre	28,00 €
Filet de Bœuf Simmental et sa Sauce aux Morilles	30,00 €

Mes Spécialités

Plat Végétarien du Moment, Selon l'Humeur du Chef	17,00 €
Vol au Vent (Poule Mère, Champignons)	19,00 €
Blanquette de Veau à l'Ancienne	22,00 €
Pot au Feu de Tête de Veau aux Deux Sauces	23,00 €
Bouchée à la Reine (Poule Mère, Ris de Veau, Quenelles de Volaille, Champignons)	24,00 €
Jarret de Porc Grillé et ses Pommes de Terre dans son Jus	25,00 €
Choucroute aux 4 Viandes	26,00 €

Nos Fromages et Desserts

Assiette de Fromages (Tommette fermière Fleurs d'Alsace au Lait Cru, Crèmeux de Bourgogne et Munster des Vosges)	11,00 €
Crème Brulée à la Cassonade	8,50 €
Carpaccio d'Ananas au Citron Vert et Sorbet Manguue	9,50 €
Brownies au Chocolat et sa Boule de Glace Vanille	9,50 €
Tarte Fines aux Pommes et sa Boule de Sorbet Rhubarbe	10,00 €
Profiteroles Glacé à la Vanille et Sauce Chocolat	10,00 €
Baba Maison, Arrosé Sous vos Yeux de son Rhum Trois Rivières, VSOP Réserve Spéciale, Rhum Agricole de la Martinique	12,00 €
Irish Coffee	9,50 €
Café / Thé / Infusion Gourmand, ses Mignardises de l'Instant et son Shot de Liqueur de Noisette	11,00 €
Champagne Gourmand et ses Mignardises de L'Instant	14,50 €
Whisky Yamazakura Gourmand et ses Mignardises de L'Instant	14,50 €
Rhum Arcane Gourmand et ses Mignardises de L'Instant	14,50 €

Nos Coupes Glacées

Coupe de Glaces 3 Boules (Vanille, Café, Pistache, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Fraise)	8,00 €
Coupe de Sorbets 3 Boules (Mirabelle, Citron Vert, Manguue, Framboise, Citron Jaune, Rhubarbe)	8,00 €
Coupe Lorraine (Glace à la Mirabelle, Eau de Vie de Mirabelle, Chantilly)	9,50 €
Colonel (Sorbet Citron, Vodka, Feuille de Menthe)	9,50 €
Coupe Le Carpe Diem (Glace Vanille, Cerises Amarena, Chantilly, Amaretto)	9,50 €
Coupe Limoncello (Sorbet Citron et Limoncello)	9,50 €