

# NOS ENTRÉES

*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€*

## 15€ L'OEUF PARFAIT

*Oeuf parfait bio de la ferme Scharrenberger / Poêlée de girolles et  
asperges vertes en vinaigrette*

## 19€ LE FOIE GRAS

*Terrine de foie gras de canard Français / Déclinaison autour de la  
fraise-rhubarbe / Pain brioché*

## 15€ LE CARPACCIO DE CREVETTES

*Carpaccio de crevettes sauvages / Vinaigrette agrumes / Avocat / Grenade /  
Jeunes pousses*

## 14€ LA SALADE CÉSAR

*Salade césar / Poulet pané au corn flakes*

*Origines : Foie gras France*

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



# NOS PLATS



32€ **LE FILET DE BOEUF**

*Filet de boeuf Normand / Béarnaise / Légumes / Frites*

25€ **LA PLUMA**

*Pluma de porc Français snacké / Fine ratatouille / Pesto-basilic / Jus corsé / Frites ou spaetzle*

23€ **LE CORDON BLEU**

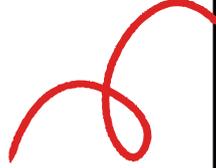
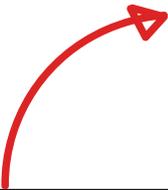
*Cordon bleu de poulet / Légumes / Sauce crème aux champignons / Frites ou spaetzle*

27€ **LA DORADE**

*Filet de dorade snacké / Risotto cremeux aux petits pois et aux girolles*

*Origines : Boeuf France, Porc France, Poulet France*

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



# NOS DESSERTS & FROMAGES

6€ L'AFFOGATO

2 Boules vanille arrosé d'un espresso

10€ LE MOELLEUX

Moelleux au chocolat maison / Glace fève de tonka

8€ LE BABA AU RHUM

Baba au rhum maison / Chantilly mascarpone maison / Rhum diplomatico

8€ LA FRAICHEUR

Fruits rouges / Sorbet citron vert yuzu / Gelée crémant rosé

7€ LE DESSERT DU JOUR

Selon l'inspiration du chef

2€ LA BOULE (Supplément chantilly 1€)

Glace : Vanille, café, chocolat, Pistache, Fraise

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

7€ LE FROMAGE

Sélection de 4 fromagers

