



Menu à 35€



Pavé de saumon confit au sésame, déclinaison de carottes

Tartelette de légumes printaniers, mousse au chèvre

frais de Bazoncourt



Ballotine de lapin aux pistaches, mesclun, chutney d'oignon

Thon grillé sur petite ratatouille, vinaigrette aux olives

Pavé de bœuf poêlé, sauce béarnaise au siphon

Noix de veau rôti sur risotto au quinoa et légumes verts

Suprême de pintade rôti aux pleurotes de Aurel et

Axel au paprika fumé

Poisson « au retour du marché »



Tartelette aux fraises, crème d'amande et crème

montée à la vanille de Madagascar



Sablé au sarrasin, mousse praliné noix de pécan et mousse

au chocolat noir, crème anglaise

Parfait glacé façon cappuccino, crème anglaise au Kahlua

Dessert l'Épicurien aux fruits de saison

Prix Net

Origine de nos viandes : France et UE

Moyens de paiement : chèques, carte bleue, chèques vacances et espèces

Allergie ou intolérance : nous le signaler pour pouvoir vous renseigner