LA CARTE

ENTRÉES

Carpaccio de crevettes sauvages — 14€/20€
Vinaigrette aux agrumes / Avocat / Condiment

Oeuf parfait — 12€
Poêlée de champignons de saison / Velouté de buternut

Ravioles & Foie gras — 15€/21€
Ravioles d'effiloché de boeuf / Escalope de foie gras de canard poêlé / Bouillon dans l'esprit d'un pot au feu

Terrine de foie gras de canard Français — 19€/25€
Chutney de fruits de saison / Mini Diekekuche

PLATS

Onglet de boeuf Angus à *l'échalote ou béarnaise* — 27€
Légumes / Frites fraiches

Picanha de veau en basse température — 25€
Légumes / Poêlée de girolles / Jus crémé / Frites fraiches

L'ombrine — 25€
Filet d'ombrine / Déclinaison de choux fleur / Sauce coco-curry

DESSERTS

Poelée de mirabelles — 10€
Dampfnudel caramélisé / Glace yaourt

Fraicheur fruits exotiques — 9€
Sorbet passion-coco / Salade de fruits exotiques / Gelée Malibu

Moelleux au chocolat maison extrabitter — 10€
Glace vanille

Coupe glacée : 2,50€ la boule
1€ chantilly maison / 3€ sauce chocolat maison

Nos entrées sont pensées pour accompagner un plat.
Pour toute entrée commandée à partager, un supplément de 5€ sera appliqué

Origines : Foie gras France / Boeuf Royaume Uni / Veau Pays-Bas