

Nos incontournables

Entrées

Saumon fumé par nos soins, brioche maison	28
Foie gras maison mi-cuit, chutney de saison pain aux fruits	28
Les 3 pièces de langoustines en kadaïf, sauce soja	26

Plats

Côte de bœuf pour 2 personnes, légumes du moment	88
Saint jacques , émulsion de cidre, purée de butternut	35
Tartare de bœuf au couteau, salade et pommes rattes	28
Filet de bœuf au vin rouge, légumes du moment	35

Desserts

Soufflé au Grand-Marnier, salade d'orange A commander à la prise de commande	15
L'écloserie au chocolat	12
Palette de glace et sorbet	10
La torche aux marrons	13
L'assiette de fromages affinés du fromager Le Terroir de Marc	
3 pièces	9
5 pièces	15

Nos boissons chaudes

Expresso	3
Double expresso	5
Capuccino	6
Thé	4
Irish coffee	13

Demandez conseil pour nos digestifs

En cas d'allergie, merci de nous prévenir

Entrée/plat/dessert
au choix 38 €
hors incontournables

Bouchée de la mer,
Sauce au riesling

ou

Velouté de champignons,
Crème légère et croutons

--

Civet de cerf d'Alsace,
Speatzlé et légumes d'automne

ou

Poisson du jour grillé sur peau,
Pommes boulangères et jus de veau

--

Tartelette chocolat/caramel

ou

Ile flottante

Entrée/plat ou plat/dessert 33€

Menu Découverte

Amuse-bouche

œ

Les langoustines en feuille de kadaïf, sauce thaï,
tagliatelles de légumes en vinaigrette

œ

La criée de poisson du moment

Ou

Quasi de veau, jus corsé,
pommes ratte persillées

œ

La torche aux marrons

œ

Mignardises

Menu plaisir

Amuse-bouche

œ

Foie de canard mi-cuit à la fleur de sel, chutney de saison

œ

Les ravioles de homard au beurre nantais,
Petits légumes

œ

Filet de bœuf grillé sauce vin rouge,
écrasé de carotte de sable

œ

Le choco poire-tonka

œ

Mignardises

Les plats à la carte ne peuvent être intégrés dans les menus
Merci de votre compréhension