

NOS ENTRÉES

LE FOIE GRAS 21,00

Terrine marinée au Gewürztraminer et foie poêlé, chutney de saison, pain toasté

L'OS À MOELLE 12,00

Rôti au four, fleur de sel, piment d'Espelette, échalote confite, mesclun

L'OEUF 14,00

Cuit « Onsen », fricassée de champignons de bois, escargots persillés

LE VELOUTÉ 18,00

Cappuccino de homard et crème au gingembre, ravioles de homard

LE SAUMON 14,00

Mariné « Gravlax » au thé Darjeeling, légumes au curry vert Thai

LE HOMARD 21,00

Homard rafraîchi, mâche, pamplemousse, vinaigrette passion

 Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais.

 Plat préparé en salle.

Prix en €, taxes et service inclus

NOS PLATS

LE SANDRE « SIMONE » 25,00

Origine : Europe
Filets pochés et servi en raviole ouverte,
poireau, beurre blanc, foie gras

LE HOMARD 29,00

Origine : Atlantique
Médallions rôtis, risotto safrané, légumes du
moment

LE VEAU 19,00

Origine : France
Rognon à l'ancienne flambé au Cognac,
spaëtzle à la châtaigne

LE CANARD 21,00

Origine : Barbarie d'Alsace
Magret poêlé, textures de courges, jus corsé

LE BŒUF 21,00

Origine : Vintage Beef, Angleterre
Onglet poêlé, sauce vin rouge, échalotes
confites, frites rustiques

LA PINTADE 21,00

Origine : France
Farcie au foie gras et rôtie, gratin de
pommes de terre, crème aux champignons

 Tous nos plats sont élaborés à
partir de produits frais.

 Plat préparé en salle.

Prix en €, taxes et service inclus

NOS DESSERTS

LA BRIOCHE 9,00

Façon pain perdu, poire pochée au rosé, sorbet bière

LA POMME 9,00

« Tatin » revisitée par Charlotte, glace cannelle

LE BABA 9,00

Baba au rhum cubain, déclinaison de fruits exotiques

LE POTIRON 9,00

Cheesecake, confit de cassis, glace potiron



LE FROMAGE 9,00

Chariot de fromages frais et affinés sélectionnés par la Ferme HAAG



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais.



Plat préparé en salle.

Prix en €, taxes et service inclus