



Le Menu Gourmet à 62 Euros

Avec un plat chaud en moins à 50 Euros

*Marbré de Foie Gras de Canard et Anguille Fumée, Fine Gelée
De Carotte au Porto Blanc*

*Pièce de Bar à l'Unilatérale, Parmentier de Céleri et Pomme de Terre
Comme un Risotto aux Truffes Noires*

Et, Ou

*Filet d'Agneau en Ecrin d'Herbes Fraîches, Caviar d'Aubergine
A l'Indienne et Jus au Romarin*

Chariot de Fromages

Pré Dessert : Sorbet Arrosé de son Alcool

*Moelleux aux Deux Chocolats et Framboise, Crème Glacée Maison
à La Menthe Fraîche*



Le Menu Tentation à 72 euros

*Dernière prise de commande à 13h et 20h30 au plus tard
Nous conseillons ce menu pour l'ensemble de la table*

Prélude Gourmand

*Fantaisie de Homard, Mousseline de Petits Pois à l'Huile d'Argan
Jus Tiède de Tête Infusée*

*Filet de Sandre Rôti sur Peau, Mousseline de Carotte au Cumin et
son sabayon aux Herbes Fraîches*

Granité du Moment

*Filet de Bœuf Rôti (origine Europe), Sauce aux Morilles et
sa Garniture Gourmande*

Chariot de Fromages

*Vis à Vis d'Ananas Victoria Caramélisé, Crème Brûlée au Gingembre
Et Sorbet Maison Cocktail Caraïbes au Vieux Rhum*



Entrées.....

Foie Gras de Canard au Torchon et son Chutney de Fruits de Saison 21 euros
Fine Gelée au Muscat d'Alsace et ses Toasts de Pain aux Epices Maison

Assiette de Saumon d'Ecosse « Label Rouge » Fumé par nos soins 17 euros
Fleurette au Raïfort et Salade de Saison

Petite Nage de Noix de Saint-Jacques et Scampis aux Senteurs 25 euros
Asiatiques, Fondue de Jeunes Poireaux

POUR SUIVRE.....

Filet de Sandre Rôti sur Peau, Mousseline de Carotte au Cumin 19 euros
Et son Sabayon aux Herbes Fraîches

Dos de Cabillaud et Brandade de Morue, Coulis de Petits Pois 18 euros
À l'Huile de Noisette, Ecume de Lard Paysan

Tournedos de Filet de Boeuf (origine Europe) aux Morilles
et sa Garniture Gourmande 29 euros

Carré d'Agneau en Ecrin d'Herbes Fraîches, Caviar d'Aubergine 22 euros
À l'Indienne et Jus au Romarin

Filet Mignon de Porc Rôti, Compotée de Golden au Macis et 16 euros
Purée de Patate Douce



Fromages

<i>Chariot de Fromages affinés dans nos caves</i> <i>Servi en plat 20 Euros par personne</i>	<i>12 Euros</i>
<i>Munster Fermier de Linthal Fumé par nos soins</i> <i>Petite Salade à l'Huile de Noix</i>	<i>8 Euros</i>
<i>Munster de la Ferme des Pensées Sauvages de Linthal</i> <i>Flambé au Marc de Gewurztraminer</i>	<i>12 Euros</i>

Desserts

<i>Moelleux aux Deux Chocolats et Framboise</i> <i>Crème Glacée Maison à la Menthe Fraîche</i>	<i>10 Euros</i>
<i>Sorbet arrosé de son Alcool</i>	<i>12 Euros</i>
<i>Trilogie de Crème Brûlée</i>	<i>10 Euros</i>
<i>Pomme Pochée dans un Sirop de Caramel Salé, Crème Brûlée</i> <i>Et son Sorbet Pomme Verte</i>	<i>10 Euros</i>

Pour les enfants jusqu'à 10 ans : Menu des Petits Gastronomes à 11 euros
(avec 1 plat, 1 dessert), veuillez consulter le Maître d'hôtel pour le contenu.

Vue l'augmentation des chèques qui nous reviennent impayés, nous n'acceptons plus ce mode de règlement.



NOS PRODUITS SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Nos menus sont renouvelés tous les vendredis

Notre Menu ligne et Saveurs à 29,80 Euros

*Carpaccio de Filet de Canard à l'Huile d'Olive Bornano
Petite Salade d'Agrume et Cébette*

*Filet de Daurade à la Plancha, Sélection de Légumes de Saison
Et Pommes Vapeur*

*Smoothie de Fruits Exotiques, Salpicon de Mangue à
La Menthe Fraîche et son Sorbet*

Notre Menu Découvertes à 15,80 euros

uniquement à midi (du lundi au vendredi), selon disponibilité

Petite Soupière Maraîchère

*Suprême de Poulet Jaune Rôti au Coulis de Homard
Palette de légumes*

Gratin de Fruits Frais et son Sorbet

Tout changement au menu entraîne un supplément, les prix s'entendent taxe et service compris.

**Vue l'augmentation des chèques qui nous reviennent impayés,
nous n'acceptons plus ce mode de règlement**

Nos horaires : haute saison : 12h00- 14h00 et 19h00- 21h00

basse saison : 12h00- 14h00 et 19h00- 20h30

Restaurant fermé le mercredi toute la journée et le jeudi midi