

Entrées & Salades

Notre Foie gras de canard Maison, chutney du moment et brioche	19.00
Fraicheur de Langoustines a cru, abricots, petits pois et thé glacé	22.00
Tartare de saumon fumé par nos soins, perles de céréales, citron vert	15.00
Carpaccio de filet de bœuf Charolais	15.00 en plat 26.00
Salade Estivale (mozzarella de buffle, jambon Serrano, melon)	14.00 en plat 20.00
Salade du Pêcheur (St Jacques, Crevettes, Tartare de saumon fumé)	19.00 en plat 26.00
Salade Périgourdine (foie gras de canard en terrine et poêlé, magret fumé)	19.00 en plat 26.00

Poissons & Viandes & Pâtes

Duo de St Jacques et Crevettes, risotto à la milanaise, crèmeux de Mascarpone	29.00
Filet de Bar grillé sur peau, couscous et vierge de légumes	24.00
Pasta à la truffonade et râpée de truffe fraîche d'été	22.00
Tartare de Bœuf à l'Italienne, frites et salade	22.00
Filet de Canette aux Pêches, jus de viande au Porto	23.00
Médallions de filet mignon de Veau Saltimbocca	27.00
Filet de Bœuf « Charolais » au beurre Bordier de notre épicerie	28.00
Filet de Bœuf « Charolais » sauce aux Morilles	34.00

Fromages & Desserts

Assiette de fromages « sélection de notre épicerie fine »	9.00
Mille-feuille « crème mascarpone et vanille gousse»	9.50
Alliance Chocolat, Cacao, Passion	9.50
Assiette de sorbets et fruits frais (cassis, passion, citron)	9.00
Crème brûlée à la gousse de vanille et glace caramel	8.00
Coupes glacées : Danemark / Café liégeois/Chocolat liégeois	8.00
Sorbet arrosé à l'eau de vie (4cl) / Irish café	10.00
Alsacien Sorbet Citron arrosé Marc de Gewurztraminer	Normand Sorbet Pomme verte arrosé Calvados
Colonel Sorbet Citron arrosé Vodka	Françoise Sorbet Framboise arrosé Framboise

Menu Enfant :	Escalope panée, légumes et frites + dessert	14.00
	Steak haché de bœuf maison, légumes et frites + dessert	14.00
	Mijoté de spätzlés à la crème + dessert	10.00

Vous suivez un régime particulier, vous avez des allergies alimentaires, vous êtes végétarien, végétarien...
Merci de vous adresser à notre équipe de salle, le chef s'adaptera à vos besoins dans la mesure du possible.

Tournez la feuille SVP



Menu Estival du moment « à choix » 43.00

*Foie gras de canard Maison, chutney du moment
Tartare de saumon fumé par nos soins, perles de céréales, citron vert
Carpaccio de filet de bœuf, copeaux de parmesan*

& & &

*Filet de Bar grillé sur peau, couscous et vierge de légumes
Tartare de Bœuf à l'italienne, frites et salade
Filet de Canette aux Pêches, sauce Porto*

& & &

Dessert de votre choix sur la carte

Menu Dégustation du Chef à 63.00

*Fraicheur de Langoustines a cru, abricots, petits pois et thé glacé
Noix de st Jacques et risotto à la Milanaise
Pasta à la truffonade et râpée de truffe fraîche d'été
Médaille de mignon de veau Saltimbocca
Dessert de votre choix sur la carte*

Ce menu est servi uniquement à l'ensemble de la table



Tous les Jedis (midi et soir)

Sur réservation Cuisses de Grenouilles à la façon du chef 25€

Tous les Samedis midi

Tête de Veau, crudités, pommes de terre, sauce gribiche 22€

Tous les Mercredis, Jedis, Vendredi MIDIS

Menu du Marché à 18€

Entrée + Plat + Dessert

Repos Dimanche soir, lundi, mardi, tel 0389088066