

MENU A 33,50 € ENTREE - PLAT - DESSERT

MENU A 44 € ENTREE - PLAT - DESSERT § BOISSONS COMPRISES  
APERITIF MAISON – 2 V DE VIN AOC – 1 CAFE – ½ BT EAU

MENU A 55 € ENTREE - POISSON - VIANDE - DESSERT § BOISSONS COMPRISES  
APERITIF MAISON – 3 V DE VIN AOC – 1 CAFE – ½ BT EAU



Les Macaronis aux Escargots aux Petits Légumes  
Ou  
La Salade de Saison et sa Tranche de Foie Gras de Canard

\*\*\*\*\*

Le Dos de Julienne Rôti Provençale Beurre Meunière  
Légumes de Saison  
Riz Pilaf aux Citrons Confits

*Ou*

Les Grenadins de Veau Sauce au Muscat de Rivesaltes aux Pistaches  
La Farandole de Légumes  
Gratin Dauphinois

\*\*\*\*\*

Assortiment de fromages

*Ou*

Le Vacherin Glacé Coing Marron

*Ou*

Le Strudel aux Pommes Glace Berawecka



# Le midi : formules au choix – Mittagsmenüs zur Auswahl

(Sauf le dimanche – außer Sonntags)

<b>Entrée, plat et dessert</b>	<b>18,50€</b>
Vorspeise, Hauptgang und Dessert	
<b>Entrée et plat ou plat et dessert</b>	<b>15,50€</b>
Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert	
<b>Plat – Hauptgang</b>	<b>12,50€</b>



## Entrées – Vorspeisen

- Le Soupe au Lait de Coco Saveurs Thai – **Thailändische Kokosmilch Suppe**  
Ou  
La Crêpe Fourrée au Saumon Fumé et au Fromage Blanc – **Lachs Pfannkuchen mit Krauter Frischkäse**  
Ou  
La Salade et ses Quenelles de Foie Provençale – **Saisonsalat mit Provenzalische Lewerknepfle**  
Ou  
Le Paté de Viande en Croute Salade de Saison – **Fleischkäse in Teig mit Saisonsalat**

## Plats – Hauptgänge

- Les Filets Mignon de Porc Sauce Avocat au Poivre – **Schweinsfilet Avocados Pfeffer sauce**  
Ou  
La Cuisse de Poulet Fermier au Vinaigre Doux – **Hähnchenschenkel Essig sauce**  
Ou  
Les Picatta de Filets de Merlan Jus aux Herbes – **Wittling Filet Picatta Krauter Jus**  
Ou  
Le Dos de Lieu Noir et son Beurre de Carottes aux Fèves – **Seehecht Filet mit Möhrenbutter**

## Desserts – Nachspeisen

- La Crème Caramel – **Karamellcreme**  
Ou  
Le Nougat Glacé aux Fruits Confits – **Nougat-eis mit kandierten Früchten**  
Ou  
Les Beignets de Carnaval et sa Compote de Pommes Verte – **Fastnacht Kuchen Äpfeln Mousse**  
Ou  
Le Riz au Lait Sauce Caramel – **Milchreis mit Karamellsauce**  
Ou  
Assortiment de Fromages – **Käseteller**



# Les Entrées :

---



La Soupe de Potiron Fromage Blanc au Piment d'Espelette	7.50€
Les Pâtes Fraiches au Gorgonzola à la Crème aux Noix	8.50€
La Salade de Saison	5.50€
La Salade de Mâche Mimosa	8.50€
La Verrine de Chevreuil Sauce Cumberland	8.50€
La Cassolette D'escargots au Beurre Persillé	9.50€
La Terrine de Foie Gras de Canard Maison	13.50€
Le Saumon Fumé Maison et sa Sauce Raifort	9.50€
Les Filets de Rouget et ses Spaghettis de Légumes Citronnés	9.50€
La Salade de Mâche au Munster Gratiné au Miel	8.50€



# Les Poissons

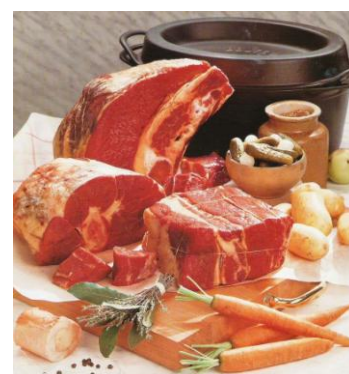
---



Le Dos de Julienne Poêlé Barigoule d'Artichaut à la Niçoise	19.50€
Les Noix de Saint Jacques Beurre de Mangue au Gingembre	20.50€
Les Médailles de Saumon aux Spéculos Sauce Pain d'Epices	18.00€
Le Dos de Skrei Rôti Beurre Blanc Perlé	19.50€

# Les Viandes

---



Les Filets Mignons de Porc au Foie Gras Sauce Périgourdine	19.50€
Le Filet de Bœuf Poêlé sauce aux Trois Poivres	22.50€
Les Médailles de Veau Gratinés au Munster Sauce au Cumin	19.50€
Les Rognons de Veau Minute Sauce Moutarde	19.00€