

Les Entrées :



Le Velouté à l'Ail des Ours au Piment d'Espelette 7.50€

Les Pâtes Fraîches au Gorgonzola à la Crème aux Noix

La Salade de Saison

La Crème Brulée au Chèvre Frais Salade de Mâche aux Poires 8.50€

La Salade de Pissenlit au Lard et ses Œufs au Plat Bio 8.50€

La Cassolette D'escargots au Beurre Persillé

La Terrine de Foie Gras de Canard Maison

Le Saumon Fumé et sa Sauce Fromage Blanc aux Herbes 10.50€

Les Filets de Rouget et ses Spaghettis de Légumes Citronnés

Les Noix de Saint Jacques Poêlées et sa Crème de Topinambours 10.50€



Les Poissons



Le Dos de Julienne Poêlé à la Provençale

60€

Les Noix de Saint Jacques Beurre de Manque au Gingembre

24.50€

Le Pavé de Saumon Gratiné Maître d'Hôtel

19.50€

Le Dos de Skrei Rôti Beurre Blanc aux Œufs de Truite

19.50€

Les Viandes



<i>Les Filets Mignons de Porc aux Pommes Rôties Sauce Calvados</i>	19.50€
<i>Le Filet de Bœuf Poêlé sauce aux Trois Poivres</i>	
24.50€	
<i>Les Médallions de Veau en Croute Beurre de Poivrons Doux</i>	21.50€
<i>Les Rognons de Veau Minute Sauce Madère Crémeuse</i>	
21.00€	

Le midi : formules au choix – Mittagsmenüs zur Auswahl

(Sauf le dimanche – außer Sonntags)

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



Entrées – Vorspeisen

La Soupe de Poissons de Roches – **Mediterranen Fisch Suppe**

Ou

Les Blinis aux Champignons Sauce au Basilic – **Pilzen Blinis Basilikum Sauce**

Ou

La Salade de Saison et son Burritos à la Mexicaine – **Saison Salat mit Hackfleisch Frühlingsrollen**

Ou

La Salade de Mâche et sa Tartiflette au Reblochon – **Feld Salat mit Kartoffeln Speck käse überbacken**

Plats – Hauptgänge

Les Piccata de Veau à l'Italienne – **Kalbs Piccata Italienische Art**

Ou

Les Filets de Porc et son Embeurré de Chou – **Schweins Filet mit Grünkohl in Butter Sauce**

Ou

Le Dos de Colin aux Oignons Rouges – **Seehecht Filet Roten Zwiebeln Sauce**

Ou

Les Filets de Merlan en Croute de Céréales – **Wittling filet in Getreide Kruste**

Desserts – Nachspeisen

La Crème Caramel – **Karamellcreme**

Ou

Le Nougat Glacé aux Fruits Confits – **Nougateis mit kandierten Früchten**

Ou

Le Gâteau de Riz aux Poires Caramélisées – **Reis Pudding mit Karamellisiert Birne**

Ou

Le Gâteau aux Clémentines Arrosé au Grand Marnier – **Clementinen Kuchen mit Grand Marnier**

Ou

Assortiment de Fromages – **Käseteller**



MENU A 33.50€ ENTREE - PLAT - DESSERT

MENU A 47€ ENTREE - PLAT - DESSERT & BOISSONS COMPRISES
APERITIF MAISON – 2 V DE VIN AOC – 1 CAFE – ½ BT EAU

MENU A 57€ ENTREE - POISSON - VIANDE - DESSERT & BOISSONS COMPRISES
APERITIF MAISON – 3 V DE VIN AOC – 1 CAFE – ½ BT EAU



Les Crevettes Géantes en Feuilleté aux Petits Légumes

Ou

La Trilogie de Crème Brulée Poivrons Doux au Chorizo



Le Dos de Skrei de Norvège Sauce aux Herbes Epicées

Légumes de Saison

Ecrasé de Topinambours

Ou

Les Médallions de Veau Sauce à l'Orange

La Farandole de Légumes

Gratin Dauphinois



Assortiment de fromages

Ou

La Crème Brulée à la Fève de Tonka

Ou

La Douceur Framboise Litchi

