

à la carte

Consommés & potages

Consommé de Bœuf Royale	8,2€
Crème aux champignons de Paris, croûtons au beurre à l'ail	8,2€
Soupe de poisson parfumée au safran, rouille & croûtons à l'ail <i>(façon bouillabaisse)</i>	16,0€

Entrées

Croustillant tiède à la ricotta & chutney de mangue	16,5€
Salade du pêcheur aux poissons sautés	22,0€
Homard tiède (décortiqué) sur salade printanière aux p.d.t. et légumes coulis orange & tomate cerise	24,0€
Tagliata de steak d'autruche aux épices africaines salade printanière aux p.d.t et légumes	18,5€
Planchette gourmande <i>(foie gras, St. Jacques / steak d'autruche aux épices africaines)</i>	20,0€
Foie gras de canard maison & chutney de poire accompagné de brioche toastée et d'Elbling façon « vin de paille »	22,5€
Escargots Bourguignonne ½ DZ 12€ 1 DZ	16,5€
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail 1 DZ	21,0€

Poissons

entrée

plat

Skrei & Bar meunière sur mousseline de carottes petits légumes & sauce ciboulette	24,0€	29,5€
Pavé de sandre rôti sur peau, sauce Crémant	24,0€	29,5€
Feuilleté aux gambas & St. Jacques, sauce crème à l'ail	25,5€	31,5€
Variation du poissonnier, sauces Crémant et homardine	25,5€	31,5€
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, St. Jacques, sandre,... servi en cocotte</i>		70,0€

Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	5,3€
Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Crémant	5,3€
Sorbet mirabelle-framboise arrosé à la Mirabelle	5,3€
Granité gingembre sur fruits exotiques	5,3€

Viandes

Magret rôtie au miel, jus aux parfums d'Asie croustillant de riz aux shiitake		25€
Suprêmes et cuisses de cailles sautées en duo avec le foie gras sauté pannaï aux pleurotes, jus Périgourdine		30€
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	54€
	300g / pers	64€
Entrecôte grillée (produit du terroir)	250gr	24€
Béarnaise & poivre vert	350gr	28,5€
Steak d'autruche grillé aux épices africaines		25€
Mignon de veau sur asperges vertes, sauce crème aux morilles		29€
Cassolette de rognons de veau à la moutarde de Meaux		23€
Lasagne al forno petite portion	11,5€	
	grande portion	16€

Desserts

Assortiment de fromages		11,5€
Sorbet poire arrosé à la Williams		9,0€
Assiette de fruits frais		9,8€
Variation de sorbets & fruits frais		12,0€
Trio - Printemps (Vacherin glacé / crème brûlée / sorbet fruits exotiques)		11,0€
Tiramisu au spéculos & glace caramel - pomme		11,0€
Fraises gratinées au sabayon citron & sorbet framboise - griotte		11,0€
Gourmandises autour du chocolat (mini Dame Blanche, mousse chocó / glace caramel – pomme)		11,0€
Dame Blanche		9,0€
Café gourmand		11,0€
Elbling façon « vin de paille »	verre 7 cl	4,2€

Cafés

Irish Coffee		8,6€	
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		8,2€	
Café	3,0€	Infusion	3,2€
Espresso	2,8€	Cappuccino	3,6€
Double Espresso	3,8€	Lait Russe	4,2€

Assiette de petits fours 1,2€ / personne

Allergies, intolérances alimentaires:

Chers clients, si vous avez une allergie ou une intolérance envers un produit alimentaire, veuillez le signaler au service au moment de la commande. La cuisine va modifier les plats demandés de façon, que vous puissiez les déguster sans risque pour votre santé.

Proposition du Chef

Consommé de Bœuf Royale

ou

Crème aux champignons de Paris, croûtons au beurre à l'ail



Homard tiède sur salade printanière aux p.d.t. et légumes
coulis orange & tomate cerise

ou

Skrei & Bar meunière sur mousseline de carottes
petits légumes & sauce ciboulette



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Magret de canard rôti au miel, jus aux parfums d'Asie
croustillant de riz aux shiitake



Trio - Printemps (Vacherin glacé / crème brûlée / sorbet fruits exotiques)

ou

Tiramisu au spéculos & glace caramel - pomme

ou

Fraises gratinées au sabayon citron & sorbet framboise - griotte

(avec sorbet +5,3€) avec 1^{ère} entrée: 66€ sans 1^{ère} entrée: 59€

Menu Végétarien

Crème aux champignons de Paris, croûtons au beurre à l'ail



Croustillant tiède à la ricotta & chutney de mangue
mesclun de salade



Purée de chou-fleur au sésame grillé en couronne de Quorn et légumes



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 52€ sans 1^{ère} entrée: 45€

Menu Dégustation

Homard tiède & St. Jacques sautée
coulis orange & tomate cerise



Pavé de sandre rôti sur peau
sur mousseline de carottes, sauce ciboulette



Granité gingembre sur fruits exotiques



Steak d'autruche grillé aux épices africaines

ou

Suprêmes et cuisses de cailles sautés, en duo avec le foie gras sauté
lit de pannais aux pleurotes, jus Périgourdine



Variation du Pâtissier - Glacier

76€

Le menu dégustation est servi de préférence par table entière