

# à la carte

## Consommés & potages

Consommé de Bœuf & mini ravioles aux morilles	9 €
Crème de cresson garnie de magret fumé	8 €
Soupe de poisson parfumée au safran, rouille & croûtons à l'ail <i>(façon bouillabaisse)</i>	16 €

## Entrées

Tataki de thon rouge au sésame & gambas sautées aux épices d'Asie	23,0€
Fine tarte au Camembert de chèvre et potiron, figue rôtie & mesclun de salade	17,5€
Planchette gourmande Nordique St. Jacques en émulsion de cresson, saumon marinée à la Vodka et croquette « Bonne Femme » aux moules et écrevisses	20,0€
Foie gras de canard maison & figue rôtie 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 & risottos

	entrée	plat
Filet de bar sur risotto crémeux aux cèpes et parmesan	23,0€	28,5€
St. Jacques sautées sur risotto aux cèpes et moules émulsion d'homard	25,0€	31,0€
Risotto aux cèpes et parmesan garnie de pointes d'asperges vertes	22,0€	27,0€
Queue de lotte rôtie au miel, réduction à l'orange	26,0€	34,0€
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 mirabelle-framboise arrosé à la Mirabelle	5,3€
Granité gingembre sur fruits exotiques	5,3€

## Viandes

Couronne d'agneau sous croûte de persil, jus au vin rouge		34€
Jarret de veau en cuisson lente dans son jus au thym et estragon		25€
Spätzle maison sautées aux noisettes		
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	54€
	300g / pers	64€
Entrecôte grillée (produit du terroir)	250gr	28€
Béarnaise & poivre vert		
Mignon de porc Ibérique, jus balsamique-betterave		27€
Spätzle maison sautées aux noisettes		
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		23€
Lasagne al forno petite portion	11,5€	
	grande portion	16€

## Desserts

<b>Assortiment de fromages</b>		11,5€
Vacherin glacé & nougat glacé aux noix grillées		11,0€
Entremet à la mousse fruit passion & chocolat blanc Valrhona		11,0€
glace Stracciatella		
Clafouti tiède aux fruits des bois, sauce vanille & sorbet poire Williams		11,0€
Soufflé chaud au chocolat & glace vanille Bourbon		11,0€
Assiette de fruits frais		9,8€
Variation de sorbets & fruits frais		12,0€
Trio de sorbets d'automne arrosé à la Mirabelle		11,0€
(poire Williams / framboise-mirabelle / abricot)		
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 & mini ravioles aux morilles

ou

Crème de cresson garnie de magret fumé



Tataki de thon rouge au sésame & gambas sautées aux épices d'Asie

ou

Filet de bar rôti sur peau, sauce Crémant  
sur risotto crémeux aux cèpes et parmesan



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Mignon de porc Ibérique, jus balsamique-betterave  
Spätzle maison sautées aux noisettes



Vacherin glacé & nougat glacé aux noix grillées

ou

Entremet à la mousse fruit passion & chocolat blanc Valrhona  
glace Straciatella

ou

Clafouti tiède aux fruits des bois, sauce vanille & sorbet poire Williams

(avec sorbet +5,3€)

avec 1<sup>ère</sup> entrée: 65€

sans 1<sup>ère</sup> entrée:

58€

# *Menu Végétarien*

Crème à la cresson



Fine tarte au Camembert de chèvre et potiron,  
figue rôtie & mesclun de salade



Risotto aux cèpes et parmesan garnie de pointes d'asperges vertes



Dessert au choix

avec 1<sup>ère</sup> entrée: 58€

sans 1<sup>ère</sup> entrée: 51€

# Menu Dégustation

Tataki de thon rouge au sésame  
gambas sautée aux épices d'Asie



Queue de lotte rôtie au miel  
réduction à l'orange



Granité gingembre sur fruits exotiques



Tournedos de bœuf Rossini, jus Périgourdine

**ou**

Couronne d'agneau Provençale sous croûte de persil  
jus au vin rouge



Variation du Pâtissier - Glacier

78€

Le menu dégustation est servi de préférence par table entière