

# à la carte

## Entrées

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma noix coco		12 €
Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)		13 €
Soupe poisson parfumée au safran, rouille et croûtons à l'ail		19 €
Gambas sauvages sautées à l'ail, mesclun de salade		24 €
Cocktail à la chair de crabes & St. Jacques sautées Papaye en salade et coulis		26 €
Les gourmandes du Pêcheur aux agrumes, mesclun de salade (Lotte, gambas et St. Jacques sautées, cocktail à la chair)		28 €
Tagliata de filet de Bœuf grillé (120g)		20 €
Bonbons tièdes à la ricotta & chutney de mangue, mesclun de salade		19 €
Planchette Landaise (croustillant tiède à la langue de veau aux truffes, foie gras, jambon cru M.N.)		24 €
Foie gras de canard maison & coing moelleux accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer		26 €
Escargots Bourguignonne	½ DZ	13 €
	1 DZ	19 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	16 €
	1 DZ	28 €
<b>Pour les enfants :</b> Schnitzel de poulet & frites		16 €
Fines tagliatelles, sauce crème au jambon cuit		11 €

## Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	7 €
Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Gin Tolmann's	7 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	7 €

## Poissons

	entrée	/	plat
Duo de Sandre rôti sur peau & ravioles aux cèpes sauce Crémant & émulsion à l'ail d'ours	28 €		40 €
Dorade Sébaste & St. Jacques sur Fregola Sarda (pâtes) aux champignons et vongolé	28 €		40 €
Pavé de saumon d'Écosse rôti sur peau sur Fregola Sarda (pâtes) aux champignons et vongolé	22€		31€
Médaille de lotte rôti au thym sauce homardine	30 €		/
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (lotte, dorade Sébaste, saumon)	/		40 €
Variation de poissons sautés en nage de curry rouge – lait de coco sur lit de légumes (2 gambas, poisson blanc et saumon)	/		38 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, St. Jacques, lotte, sandre, dorade... servi en cocotte</i>			90 €
<b>Végétarien</b> : Cannelloni aux Champignons des bois et pannais sélection de légumes & espuma à l'ail d'ours			31 €
Tofu fumé sur légumes, sauce curry rouge – lait de coco			26 €

## Viandes

Duo d'agneau ; Couronne à la Provençale, jus au vin rouge & croustillant d'épaule moelleuse aux parfums orientaux			38 €
Paleron de veau en cuisson <b>2 4</b> heures, jus au thym			30 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.		66€
	300g / pers		80€
Tagliata de filet de bœuf, frites & salade au balsamique – noisette			34 €
Filet de Cheval grillé, jus Balsamique aux poivrons grillés, frites			36 €
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »			26 €
Suprême de pintade fermière sur fines tagliatelles aux truffes			34 €
Suprême de pintade fermière sur légumes au curry rouge – lait de coco			30 €

### 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.

# Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS		16€
ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, entremet f. passion- chocolat blanc, sorbet f. exotique)		16 €
ENTREMET FRUIT PASSION – CHOCOLAT BLANC Valrhona & sorbet framboise- cerise griotte		15 €
SOUFFLÉ CHOCOLAT CHAUD & glace Straciatella		15 €
FRUITS FRAIS GRATINÉS AU SABAYON À L'ORANGE & glace vanille Bourbon		15 €
Assiette de fruits frais		12 €
Vacherin glacé, coulis framboise		12 €
Dame Blanche		12 €
Café gourmand		15€
Coupe Glacé	2 boules	7,2€
	3 boules	10,4€
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / Straciatella / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / rhubarbe-fraise / framboise- cerise griotte / fraise		
Gewürztraminer	verre 7 cl	6.4 €
Irish Coffee		10 €
Café Steinmetz	(café flambé au Quetsch et garni de chantilly)	9,5 €

# Proposition du Chef

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma noix coco

ou

Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)



Les gourmandises du Pêcheur aux agrumes  
(lotte, gambas et St. Jacques sautées, cocktail à la chair de crabes)

ou

Duo de Sandre rôti sur peau & ravioles aux cèpes  
sauce Crémant & émulsion à l'ail d'ours



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Duo d'Agneau ; Couronne à la Provençale, jus au vin rouge  
& croustillant d'épaule moelleuse aux parfums orientaux



## ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, entremet f. passion-chocolat blanc, sorbet f. exotiques)

ou

ENTREMET FRUIT PASSION-CHOCOLAT BLANC Valrhona  
& sorbet framboise griotte

ou

FRUITS FRAIS GRATINÉS AU SABAYON à L'ORANGE, glace vanille

(avec sorbet +7 €)

avec soupe : 83 €

sans soupe : 73 €

# Menu Végétarien

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma noix coco



Bonbons tièdes à la ricotta & chutney de mangue  
mesclun de salade



Cannelloni aux Champignons des bois et pannais  
Sélection de légumes & espuma à l'ail d'ours



Dessert au choix

avec 1<sup>ère</sup> entrée: 73 €

sans 1<sup>ère</sup> entrée: 63 €

# Menu Dégustation

Foie Gras maison  
& croustillant à la langue de veau aux truffes

ou

Cocktail à la chair de crabes & St. Jacques sautées



Médaille de lotte, sauce homardine  
sur Fregola Sarda aux champignons et Vongolé



Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Gin Tolmann's



Couronne d'agneau à la Provençale  
jus au vin rouge

ou

Filet de cheval grillé  
jus Balsamique aux poivrons grillés  
(ou Tournedos de bœuf)



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

94 €

Le menu dégustation est servi de préférence  
par table entière