

à la carte

Entrées

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky		12 €
Consommé de bœuf Célestine (rouelles de crêpes)		13 €
Soupe poisson parfumée au safran, rouille & croûtons à l'ail		19 €
Crottin de chèvre au miel & Tataki de patate douce au sésame		21 €
Gambas sautées & Tataki de patates douce au sésame		21 €
Mi-cuit de bar sauvage & tartare avocat-tomate		24 €
Les gourmandises du Pêcheur (Mi-cuit de bar / Gambas et dorade sébaste sautées)		28 €
Carpaccio de bœuf au Pesto maison		19 €
CAESAR salade (volaille, Parmesan, magret fumé, crostini à l'ail)	entrée	20 €
	en plat	30 €
Escargots Bourguignonne	½ DZ	13 €
	1 DZ	19 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	16 €
	1 DZ	28 €
Pour les enfants : Schnitzel de poulet & frites		16 €
Fines tagliatelles, sauce crème au jambon cuit		12 €

Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	7 €
Sorbet coing-fruit passion arrosé au Gin	7 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	7 €

Poissons

entrée / plat

Croustillant de dorade sébaste aux cèpes sauce Crémant	26 €	36 €
Duo du Pêcheur ; sandre & truite saumonée sauce crème aux fines herbes	28 €	40 €
Médaille de lotte rôti sur lit de jeunes épinards sauce homardine	30 €	/
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (lotte, dorade, truite saumonée)	/	40 €
Cassiolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, lotte, dorade, sandre ... servi en cocotte</i>		90 €
Végétarien : Feuilleté aux champignons des bois salade au balsamique - noisette		32 €

Viandes

Suprême de pintade sur fines tagliatelles, sauce morilles		32 €
Mignon de veau, sauce morilles		36 €
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 €
Cassiolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		26 €
Filet de jeune cerf, jus aux mûres		38 €
Noix de chevreuil rôti au romarin, sauce crème aux champignons des bois		34 €
Jarret de chevreuil moelleux, jus au vin rouge, mousseline au céleri		29 €

Garniture gibier : croquettes de nouilles, chou rouge et légumes d'automne

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, Tiramisu, sorbet framboise-mirabelle)		16 €
TIRAMISU légèrement parfumé au spéculos & sorbet poire Williams		15 €
APPLE-PIE tiède & glace vanille Bourbon		15 €
SORBETS D'AUTOMNE arrosé à la Mirabelle (parfums : poire / framboise-mirabelle / coing-fruit passion)		15 €
Assiette de fruits frais		12 €
Brésilienne glacée, coulis mangue		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 / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / coing-fruit passion / framboise- cerise griotte / fraise		
Gewürztraminer	verre 7 cl	6.5 €
Irish Coffee		10,5 €
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		10 €

Proposition du Chef

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky

ou

Consommé Célestine (rouelles de crêpes)



Les Gourmandises du Pêcheur

(Mi-cuit de bar / gambas et dorade Sébaste sautées)

ou

Duo du Pêcheur, sandre & truite saumonée
sauce crème aux fines herbes



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Noix de chevreuil rôtie, sauce crème aux champignons des bois



ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, Tiramisu, sorbet framboise-mirabelle)

ou

TIRAMISU légèrement parfumé au spéculos
& sorbet poire Williams

ou

APPLE-PIE tiède & glace vanille Bourbon

(avec sorbet +7 €)

avec soupe : 84 €

sans soupe : 74 €

Menu Végétarien

Cappuccino au potiron muscat & Espuma marron-Whisky



Crottin de chèvre au miel & Tataki de patate douce au sésame



Feuilleté aux champignons des bois, mesclun salade



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 75 €

sans 1^{ère} entrée: 65 €

Menu Dégustation

« Sélection d'Automne »

Tataki de patate douce au sésame
Gambas sautée & Mi-cuit de bar sauvage



Médaille de lotte rôti sur lit de jeunes épinard
sauce homardine



Sorbet coing – fruit passion arrosé au Gin



Filet de jeune cerf, jus aux mûres
garniture d'automne

ou

Mignon de veau
sauce crème aux morilles



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

94 €

Le menu dégustation est servi de préférence
par table entière