



PROPOSITION DU CHEF

AVEC SORBET + 7.60€

AVEC SOUPE : 89€

SANS SOUPE : 78€

CAPPUCCINO À LA CRÈME DE CAROTTE & ESPUMA NOIX COCO

OU

CONSOMMÉ DE BOEUF CÉLESTINE, GARNI DE ROUELLES DE CRÊPES

TRILOGIE GOURMANDE AU FOIE GRAS

COCKTAIL DE CRABE & CROUSTILLANT AU CAMEMBERT - TRUFFÉ

OU

DUO DE SANDRE & SKREI

SAUCE CRÉMANT AUX PISTILS DE SAFRAN

CHATEAUBRIAND RÔTI AU FOUR, BÉARNAISE & POIVRE VERT

OU

JOUE DE VEAU MOELLEUSE , JUS AU THYM, GRATIN À L'AIL D'OURS

ASSORTIMENT GOURMAND

(VACHERIN GLACÉ, CRÈME BRÛLÉE, ENTREMET FRAMBOISE, SORBET FRAMBOISE-GRIOTTE)

OU

ENTREMET FRAMBOISE - CHOCOLAT BLANC VALRHONA

& SORBET FRAMBOISE - CERISE GRIOTTE

OU

PROFITEROLES GLACÉES, SAUCE CHOCOLAT(VANILLE,BANANE,POIRE)

MENU VÉGÉTARIEN

AVEC 1 ÈRE ENTRÉE : 78€

SANS 1 ÈRE ENTRÉE : 67€

CAPPUCCINO À LA CRÈME DE CAROTTE & ESPUMA NOIX COCO

CROUSTILLANT AU CAMEMBERT AUX TRUFFES ET POIRE

MESCLUN DE SALADE

RISOTTO CRÉMEUX À L'AIL D'OURS

COURONNE DE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS

DESSERT AU CHOIX

MENU DÉGUSTATION 102€

FOIE GRAS MAISON
& CROUSTILLANT DE CAMEMBERT TRUFFÉ

DUO DE SANDRE & SKREI
SAUCE CRÉMANT AUX PISTILS DE SAFRAN

GRANITÉ MYRTILLE - GIN SUR LIT DE FRUITS ROUGES

COURONNE D'AGNEAU À LA PROVENÇALE
JUS AU VIN ROUGE

OU

TOURNEDOS DE BOEUF ROSSINI
JUS PORTO - TRUFFES

LES GOURMANDISES DU PÂTISSIER - GLACIER

**LE MENU DÉGUSTATION EST SERVI DE PRÉFÉRENCE
PAR TABLE ENTIÈRE**

À LA CARTE

ENTRÉES

CAPPUCCINO À LA CRÈME DE CAROTTE & ESPUMA NOIX DE COCO	12.5€
CONSOMMÉ DE BOEUF CÉLESTINE, GARNI DE ROUELLES DE CRÊPES	14€
SOUPE POISSON PARFUMÉE AU SAFRAN, ROUILLE & CROÛTONS À L'AIL	20.5€
CROUSTILLANT AU CAMEMBERT AUX TRUFFES ET POIRE, MESCLUN DE SALADE	22€
CROUSTILLANT DE SCAMPI AU BASILIC, CHUTNEY MANGUE MESCLUN DE SALADE	26€
PLANCHETTE DU PÊCHEUR AUX AGRUMES (SKREI, DORADE ET SAUMON SAUTÉS & COCKTAIL DE CRABES)	30€
TRILOGIE GOURMANDE AU FOIE GRAS MAISON COCKTAIL DE CRABES & CROUSTILLANT AU CAMEMBERT TRUFFÉ	31€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON & CHUTNEY POIRE ACCOMPAGNÉ DE BRIOCHE TOASTÉE & VERRE DE GEWÜRZTRAMINER	29€
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE	½ DZ 14.50€ 1 DZ 21€
CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES À L'AIL	½ DZ 17.50€ 1 DZ 31€

POUR LES ENFANTS

SCHNITZEL DE POULET & FRITES	17€
FINES TAGLIATELLES, SAUCE CRÈME AU JAMBON CUIT	13€

TROUS NORMANDS

SORBET POIRE ARROSÉ À LA WILLIAMS	7.60€
SORBET FRAMBOISE-MIRABELLE ARROSÉ À LA MIRABELLE	7.60€
GRANITÉ MYRTILLE - GIN SUR LIT DE FRUITS ROUGES	7.60€

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

POISSONS

ENTRÉE / PLAT

FEUILLETÉ DU PÊCHEUR GARNI DE POISSONS BLANCS ET SCAMPI SAUCE HOMARDINE	32€	44€
DUO DE SANDRE & SKREI SAUCE CRÉMANT AUX PISTILS DE SAFRAN	30€	42€
PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE RÔTI SUR PEAU RISOTTO CRÉMEUX À L'AIL D'OURS	26€	36€
FILET DE DORADE SUR RISOTTO CRÉMEUX À L'AIL D'OURS SAUCE HOMARDINE	27€	37€
TRIO DE POISSONS SAUTÉS SUR FINES TAGLIATELLES SAUCE HOMARDINE (SANDRE, DORADE, SAUMON)	X	43€
VARIATION DE POISSONS SAUTÉS EN NAGE DE CURRY ROUGE - LAIT COCO SUR LIT DE LÉGUMES (2 SCAMPIS, POISSON BLANC ET SAUMON)	X	41€
CASSOLETTE DE POISSONS & FRUITS DE MER AUX FINES HERBES (2 PERS.) HOMARD, SCAMPI, DORADE, SANDRE, CABILLAUD, SAUMON, ... SERVI EN COCOTTE		96€

VÉGÉTARIEN :

RISOTTO CRÉMEUX À L'AIL D'OURS COURONNE DE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS	31€
TOFU FUMÉ SUR LÉGUMES, SAUCE CURRY ROUGE - LAIT DE COCO	28€

VIANDES

COURONNE D'AGNEAU À LA PROVENCALE , JUS AU VIN ROUGE	46€
JOUE DE VEAU MOELLEUSE , JUS AU THYM, GRATIN À L'AIL D'OURS	37€
FILET D'AUTRUCHE GRILLÉ, JUS AUX ÉPICES AFRICAINES	39€
CHATEAUBRIAND RÔTI AU FOUR, BÉARNAISE & POIVRE VERT (2 PERS.)	
	200G / PERS : 72€
	300G / PERS : 86€
TAGLIATA DE BOEUF, FRITES & SALADE AU BALSAMIQUE-NOISETTE	37€
TOURNEDOS DE BOEUF ROSSINI AU FOIE GRAS SAUTÉ, JUS PORTO-TRUFFES	43€
CASSOLETTE DE ROGNONS DE VEAU RELEVÉE À LA MOUTARDE "À L'ANCIENNE"	28€
SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE SUR FINES TAGLIATELLES JUS PORTO-TRUFFES	35€
SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE SUR LÉGUMES AU CURRY ROUGE -LAIT DE COCO	32€



DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS	16 €
ASSORTIMENT GOURMAND (vacherin glacé, crème brûlée, entremet framboise, sorbet framboise-griotte)	17 €
ENTREMET FRAMBOISE - CHOCOLAT BLANC VALRHONA & SORBET FRAMBOISE - CERISE GRIOTTE	16 €
PROFITEROLES GLACÉES, SAUCE CHOCOLAT CHAUD Parfums: vanille , banane, poire	16 €
CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE EN SALLE & GLACE VANILLE BOURBON	18 €
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	13 €
VACHERIN GLACÉ, COULIS FRAMBOISE	13 €
DAME BLANCHE	13 €
CAFÉ GOURMAND	16 €
COUPE GLACÉE	2 BOULES 7.8 € 3 BOULES 11.2 €
PARFUMS: VANILLE BOURON / CHOCOLAT / MOCCA / PRALINÉ / BANANE FRUITS EXOTIQUES / POIRE / FRAMBOISE - MIRABELLE / FRAMBOISE -CERISE GRIOTTE FRAISE / KIWI	
GEWÜRZTRAMINER VERRE 7 CL	7 €
IRISH COFFEE	12.30 €
CAFÉ STEINMETZ (CAFÉ FLAMBÉ AU QUETSCH ET GARNI DE CHANTILLY)	11.30 €

