



## Poissons

	entrée	/	plat
Feuilleté du Pêcheur garni de poissons blanc et scampi sauce homardine	32 €		44 €
Duo de Sandre & Cabillaud 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 sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (sandre, dorade, saumon)		/	43 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, scampi, saumon, dorade, sandre, cabillaud... servi en cocotte</i>			96 €

## Asperges blanches & Hollandaise accompagné de :

Jambon cru San Daniele	20 €		32 €
Saumon mariné maison (fumé si désiré)	22 €		35 €
Végétarien : marmite Shiitake - champignons au sésame	20 €		32 €
Pavé de Sandre, sauce safran	29 €		42 €
Saltimbocca de veau, jus à la sauge			38 €

( si désiré : avec vinaigrette aux œufs)

## Viandes

Couronne d'agneau à la Provençale, 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 filet de bœuf, frites & salade au Balsamique - noisettes			37 €
Tournedos de bœuf 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 €

# Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS		16 €
ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, entremet framboise, sorbet framboise-griotte)		17 €
ENTREMET DU PRINTEMPS Framboise – Chocolat Blanc Sorbets ; framboise-cerise griotte & rhubarbe - fraise		16 €
PROFITEROLES glacées, sauce chocolat chaud Parfums : vanille, praliné, banane		16 €
COUPE ROMANOFF aux fraises marinées glace vanille Bourbon & parfait glacé		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 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / moca / praliné / banane / fruits exotiques poire / framboise-mirabelle / framboise- cerise griotte / fraise / kiwi		
Gewürztraminer	verre 7 cl	7 €
Irish Coffee		12,3 €
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		11,3 €

# Proposition du Chef

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma noix coco

ou

Consommé de Bœuf Célestine, garni de rouelles de crêpes



Trilogie gourmande au foie gras,  
Cocktail de crabes & croustillant au camembert - truffé

ou

Duo de Sandre & Cabillaud, 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

ou

Saltimbocca de veau sur asperges blanches, Hollandaise



ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, entremet framboise, sorbet framboise-griotte)

ou

ENTREMET DU PRINTEMPS Framboise – Chocolat Blanc

Sorbet ; framboise – cerise griotte & rhubarbe - fraise

ou

PROFITEROLES glacées, sauce chocolat (vanille, praliné, banane)

(avec sorbet +7,6 €)

avec soupe : 89 €

sans soupe : 78 €

## Menu Végétarien

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma noix coco



Croustillant au camembert aux truffes et poires  
mesclun de salade



Les asperges blanches & Hollandaise  
Marmite Shiitake – champignons au sésame



Dessert au choix

avec 1<sup>ère</sup> entrée: 78 €

sans 1<sup>ère</sup> entrée: 67 €

# Menu Dégustation

Foie Gras maison  
& croustillant de camembert truffé

ou

Croustillants de scampi au basilic, chutney mangue



Sandre rôti sur asperges blanches  
sauces safran & Hollandaise



Granité myrtille – Gin sur lit de fruits rouges



Couronne d'agneau à la Provençale  
jus au vin rouge

ou

Tournedos de Bœuf ROSSINI  
Jus Porto - truffes



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

102 €

Le menu dégustation est servi de préférence  
par table entière