

<u>Menu à 32 €</u>	<u>Menu à 37 €</u>	<u>Menu à 43 €</u>	<u>Menu à 50 €</u>
<p>Velouté de champignons frais, « schum » de lait au « speck », noisettes torrifiées</p> <p>Petite assiette gourmande</p> <p style="text-align: center;">*</p>	<p>Pâté en croûte maison de gibier et foie gras de canard, crudités</p> <p>Œuf poché, poêlée de champignons du moment et émulsion de pommes de terre</p> <p>Saumon Gravelax, guacamole, sauce aigrelette et pain toasté</p> <p style="text-align: center;">*</p>	<p>Foie gras de canard en terrine, pain brioché et chutney de saison</p> <p>Escalope de foie gras de canard poêlée, chutney à la figue</p> <p>Effiloché de chair de crabe au citron vert, crème de choux fleur et jus de persil (+ 2 €)</p> <p style="text-align: center;">*</p>	<p>Velouté de champignons frais, « schum » de lait au « speck », noisettes torrifiées</p> <p>Foie gras de canard en terrine, pain brioché et chutney de saison</p> <p style="text-align: center;">*</p>
<p>Joue de bœuf braisée, purée de patate douce, légumes de saison</p> <p>Poitrine de cochon fermier cuite doucement, poêlée de légumes et spätzle</p> <p style="text-align: center;">*</p>	<p>Filet de cabillaud rôti, pousse d'épinard, beurre blanc allégé</p> <p>Joue de bœuf braisée façon Rossini, poêlée de légumes et spätzle</p>	<p>Noix de Saint-Jacques snackées, travail autour du panais</p> <p>Filet de chapon, sauce suprême et poêlée de légumes</p>	<p>Œuf poché, poêlée de champignons du moment et émulsion de pommes de terre</p> <p>Noix de Saint-Jacques snackées, travail autour du panais</p> <p style="text-align: center;">*</p>
<p>Assortiment de sorbets</p> <p>Nougat glacé</p> <p>La traditionnelle bûche de Noël</p>	<p>Magret de canard rôti aux épices, jus au miel et poêlée de légumes</p> <p>Filet de biche, déclinaison de légumes d'hiver, spätzle (+ 5 €)</p> <p style="text-align: center;">*</p>	<p>Quasi de veau, condiment ail et citron vert, poêlée de légumes</p> <p>Filet de biche, déclinaison de légumes d'hiver, spätzle</p> <p>Filet de bœuf, sauce aux morilles (+ 5 €)</p> <p style="text-align: center;">*</p>	<p>Filet de biche, déclinaison de légumes d'hiver, spätzle</p> <p>Filet de bœuf, sauce aux morilles</p> <p style="text-align: center;">*</p>
	<p>Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier, glace vanille</p> <p>Notre interprétation de la Forêt Noire</p> <p>Assortiment de sorbets</p>	<p>Dessert de votre choix</p>	<p>Dessert de votre choix</p>

Bon à savoir...

■ On sait s'adapter à vos envies !

Nos menus sont **modifiables** selon vos souhaits ? Une envie de ris de veau, pigeon, entrecôte de veau ou encore autres bars... n'hésitez pas à nous en faire part, nous vous les préparerons avec plaisir.

■ Pas de bon pain sans bon vin !

Les **accords mets et vins** se font par téléphone ou par rendez-vous au restaurant avec notre sommelière afin de vous conseiller au mieux.

■ Pour nos p'tits bambins (12 €) !

Nous vous proposons les choix suivants : escalope de veau à la crème accompagnée de frite, nuggets maison de poulet et frites ou poisson grillé selon la pêche et pâtes + une boule de glace au choix.

■ Pour relancer les papilles !

Nous vous proposons un **sorbet arrosé** au choix au tarif de 2,50 €. Au choix : citron, framboise, pêche, fruits de la passion, mirabelle, poire ou pomme.

■ « Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil. » Anthelme Brillat-Savarin

Nous vous proposons d'ajouter un peu de fromage à votre menu au tarif de 4,50 € l'assiette.

ATTENTION

Il est impératif de nous confirmer le nombre exact de convives au plus tard 2 jours avant votre repas. **TOUS LES MENUS COMMANDES SERONT FACTURES !**