

# La Carte

## Les Entrées

- La Terrine de Lapereaux Maison au Vin de Moselle ..... 14 €*  
*Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette ..... 18,50 €*  
*Le Gravlax de Saumon Mariné à l'Aneth, Petit Pain Suédois ..... 18 €*  
*Le Jambon Ibérique « Pata Negra » 36 mois de la Maison « Cinq Jotas » ..... 29 €*
- Le Foie Gras Frais de Canard Maison et sa Gelée au Porto ..... 17 €*  
*Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées aux Mirabelles ..... 22,50 €*
- Les Queues de Gambas en Tempura Sauce Aigre-Douce ..... 18,50*  
*La Salade de Homard à la Vinaigrette de Truffes ... 24,50 €*

## Les Poissons

- Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras ..... 22,50 €*  
*Les Noix de Saint-Jacques rôties aux Girolles Fraiches ... 26 €*  
*La Friture de Filets de Perche du Saulnois, Beurre Blanc Citronné .... 21 €*

## Les Viandes

- L'Emincé de Rognons de Veau au Vin de Madère ..... 19,50 €*  
*Le Magret de Canard Landais rôti aux Epices Douces ..... 21 €*  
*Le Carré d'Agneau de Nouvelle-Zélande rôti, Jus Léger au Romarin .... 23,50 €*  
*La Pluma de Cochon Noir Ibérique, Jus Court aux Champignons .... 24 €*  
*Le Filet de Bœuf aux Girolles ..... 29,50 €*  
*L'Entrecôte «Black Angus», Sauce Béarnaise (Env. 300 gr) ..... 32 €*

## Le Plateau de Fromages ..... 9 €

*Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo, naissance, élevage et abattage.  
La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant. (Décret 2002-1465 du 17/12/2002)*

*La Liste des Allergènes incorporés dans nos plats est à votre disposition à la caisse,  
n' hésitez pas à la demander ou vous renseigner auprès de notre personnel.*

Prix Nets

## *Carte des Desserts*

*La Tarte Maison (hors week-end) ..... 5,50 €*

*La Coupe de Glaces ou Sorbets ..... 6 €*

*Les Iles Flottantes ..... 6 €*

*L'Entremet Craquant au Praliné, Glace Vanille .... 7 €*

*Le Nougat Glacé au Coulis d'Abricot ..... 7 €*

*La Crème Brûlée à la Fleur d'Oranger, Glace Vanille ..... 7 €*

*La Mousse aux Trois chocolats, Coulis D'orange ..... 7 €*

*Le Sorbet Arrosé ..... 9 € (Sup. Menu 3 €)*

*La Soupe de Melon et Framboises, Jus à la Citronnelle  
Et Sorbet Abricot ..... 9 € (Sup. Menu 3 €)*

*La Coupe de Fraises Melba .... 9 € ( sup. 3)*

*La Gaufre Tiède, Chocolat Chaud  
Et Chantilly..... 8 € (Sup. Menu 2 €)*

*Le Café ou Thé Gourmand ..... 8 € (Sup. Menu 2 €)*

-0-

### **La Suggestion**

*Les Profiteroles aux Mirabelles,  
(Mirabelles Poêlées, Sorbet Mirabelle et Chantilly à la Mirabelle )  
..... 10 € ( Sup.Menu 3 €)*