

**Cette semaine, le Chef vous suggère**

*Les Six Huîtres Fine de Claire  
des Marennes d'Oléron n°3 ..... 16 €*

*La Mouclade de Moules de Bouchot à la Rochelaise ..... 18 €*

*Le Pâté en Croûte Maison au Foie Gras « Vieille Alsace » .... 18 €*

\*\*\*\*

*Le Blanc de Turbot Sauvage Rôti  
aux Champignons des Bois .... 30 €*

*La Blanquette de Lotte aux Ecrevisses .... 28 €*

\*\*\*\*

*Le Filet Mignon de Veau aux Morilles .... 29 €*

*Le Pigeon des Vosges Rôti puis Désossé,  
Sauce Périgourdine ..... 30 €*

**MENU à 28 €**

*La Terrine de Marcassin Maison  
Ou*

*Le Velouté de Potiron et Chèvre Frais*

\*\*\*\*\*

*Le Suprême de Volaille Rôti à l'Estragon*

*Ou*

*Le Pavé de Thon à la Plancha, Sauce Béarnaise*

\*\*\*\*\*

*Le Brownie Maison, Crème Anglaise*

*Ou*

*Le Nougat Glacé, Coulis d'Abricot*

**MENU à 36 €**

*Le Marbré de Foie Gras Frais de Canard Maison aux Quetsches  
Ou*

*Le Pâté en Croûte Maison au Foie Gras « Vieille Alsace »  
Ou*

*Le Tartare de Thon au Piment Doux d'Espelette  
Ou*

*Le Saumon « Bomlo Prima » de Norvège Fumé par nos Soins  
Ou*

*Les Queues de Gambas en Tempura,  
Sauce Aigre-Douce **(Sup. 3 €)***

*Ou*

*Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées  
Au Citron Vert **(Sup. 5 €)***

\*\*\*\*\*

*Le Magret de Canard Landais Rôti aux Epices Douces  
Ou*

*Le Rognon de Veau à la Moutarde à l'Ancienne  
Ou*

*La Fine Choucroute aux Trois Poissons, Sauce au Riesling  
(sandre, saumon, haddock fumé)*

*Ou*

*Le Suprême de Volaille Fermière Rôti au Vin Jaune  
Ou*

*La Pluma de Cochon Noir Ibérique Simplement Grillée,  
Jus Court aux Champignons **(Sup. 3 €)***

*Ou*

*La Blanquette de Lotte aux Ecrevisses **(Sup. 5 €)***

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix*

Prix Nets