



La Carte

Les Entrées

- Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette 18,50 €
Le Foie Gras de Canard Maison en Strate à la Mirabelle 18 €
Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante, Vinaigrette au Soja
& Sauce Aigre-Douce 19 €
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées aux Mirabelles 23 €

Les Plats

- Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras 26 €
Les Noix de Saint-Jacques rôties aux Girolles Fraîches 26 €
Le Blanc de Barbue Sauvage Rôti aux Girolles Fraîches 30 €

Le Carré d'Agneau rôti aux Epices Tandoori 25 €
La Pluma de Cochon Noir Ibérique Simplement Grillée, Jus Court aux Champignons 26 €
La Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus d'Irlande, Sauce Béarnaise (300 g) 32 €
Le Filet de Bœuf Simmental (180 g) aux Morilles 32 €



MENU à 28 €

La Soupe de Moules de Bouchot Safranée
Ou
La Terrine de Chevreuil Maison, Petite Salade Mélangée

La Mousseline de Sandre, Sauce Homardine

Le Soufflé Glacé à la Mirabelle, Coulis de Framboise

*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



Les Suggestions du Chef :

La Terrine de Chevreuil Maison, Petite Salade Mélangée14 €
Le Jambon Ibérique « Pata Negra » 36 mois de la Maison Martin 29 €
Le Capuccino d'Escargots aux Cèpes du Pays 18 €

La Bouillabaisse de Poissons Fins (Maigre, Bar et Cabillaud) à la Marseillaise 26 €
La Friture de Filet de Perche au Beurre Blanc Citronné 23 €
Le Pigeon des Vosges Rôti puis Désossé, Sauce au Vieux Porto 30 €



MENU à 36 €

Le Foie Gras de Canard en Strate à la Mirabelle
Ou
Le Capuccino d'Escargots aux Cèpes du Pays
Ou
L'Assiette de Jambon de Parme 18 mois d'Affinage
Ou
Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette
Ou
Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante, Vinaigrette au Soja
& Sauce Aigre-Douce **(sup. +3 €)**

Le Carré de Porcelet et sa Peau Croustillante aux Mirabelles
Ou
Le Magret de Canard Rôti aux Girolles Fraîches
Ou
La Friture de Filet de Perche au Beurre Blanc Citronné
Ou
La Bouillabaisse de Poissons Fins (Maigre, Bar et Cabillaud) à la Marseillaise **(sup. +5 €)**
Ou
La Pluma de Cochon Noir Ibérique Simplement Grillée,
Jus Court aux Champignons **(sup. +5 €)**

Dessert au Choix