



## La Carte

### Les Entrées

- Le Foie Gras de Canard Fait maison en Strate à la Mirabelle ..... 18 €  
Le Tartare de Thon Rouge aux Piments doux d'Espelette .... 18,50 €  
La Terrine de Chevreuil Maison, Petite Salade à la Truffe d'été .... 16 €  
La Mouclade de Moules de Bouchots à la Rochelaise .... 18 €  
Le Jambon Ibérique « Pata Negra » 36 mois de la Maison Martin ..... 29 €

- 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 ..... 26 €  
La Friture de Filet de Perche au Beurre Blanc Citronné ..... 23 €  
Le Blanc de Barbue Sauvage Rôti à la Crème de Truffe Blanche .... 30 €  
La Pluma de Cochon Noir Ibérique Simplement Grillée, Jus Court aux Champignons ..... 26 €  
Le Pigeon des Vosges Rôti puis Désossé, Sauce au Vieux Porto .... 30 €  
La Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus d'Irlande, Sauce Béarnaise (300 g) ..... 32 €  
Le Filet de Bœuf Simmental (180 g) aux Morilles ..... 32 €

*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



## MENU à 38 €

Le Foie Gras Frais de Canard Maison en Strate à la Mirabelle

Ou

Le Capuccino d'Escargots aux Cèpes

Ou

Le Marbré de Lapereaux fait Maison, Gelée au Riesling

Ou

Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette

Ou

Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlée aux Mirabelles **(sup. +6 €)**

\*\*\*\*\*

Le Carré de Porcelet rôti aux Mirabelles

Ou

Le Suprême de Pintadeau Fermier rôti, sauce au Vieux Porto

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

Le Carré d'Agneau rôti aux Epices Tandoori **(sup. +5 €)**

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix



## MENU à 48 €

Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante, Vinaigrette au Soja

\*\*\*\*\*

Le Blanc de Barbue rôti à la Crème de Truffe Blanche

\*\*\*\*\*

La Pluma de Cochon Noir Ibérique Simplement Grillée, Jus Court aux Champignons

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix