



La Carte

Les Entrées

- Le Foie Gras de Canard Maison en Strate aux Quetsches 18 €
Le Marbré de Lapereau Fait Maison, Gelée au Riesling 18 €
Le Jambon Ibérique « Pata Negra » 36 mois de la Maison Martin 29 €
Le Capuccino d'Escargots aux Cèpes 18 €
Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette 18,50 €
Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante,
Vinaigrette au Soja & Sauce Aigre-Douce 19 €
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées au Citron Vert 23 €

Les Plats

- Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras 26 €
Les Noix de Saint-Jacques rôties aux Girolles 26 €
Le Blanc de Turbot Sauvage, Beurre au Vinaigre de Citron de Menton 32 €
Les Tripes aux Morilles, Pomme Vapeur 21 €
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 de Canard Maison en Strate aux Quetsches

Ou

Le Capuccino d'Escargots aux Cèpes

Ou

Le Gourmandin de Foie Gras, Mitonnée de Pied de Cochon, Salade à la Vinaigrette de Truffes

Ou

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

Ou

Le Chèvre des Vosges Chaud, Figue Fraîche de Provence et Eclats de Fruits Secs

Ou

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

Le Magret de Canard Landais Rôti aux Epices Douces

Ou

Les Rognons de Veau à la Moutarde à l'Ancienne

Ou

Les Tripes aux Morilles, Pomme Vapeur

Ou

Le Filet de Sandre à la Dieppoise (St Jacques, Moules et Crevettes)

Ou

Le Filet de Dorade Royale, Beurre Blanc au Vinaigre de Citron de Menton **(sup. +5 €)**

Ou

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

Dessert au Choix



MENU à 52 €

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

Le Blanc de Turbot Rôti, Beurre Blanc au Vinaigre de Citron de Menton

Le Filet Mignon de Veau rôti aux Girolles Fraiches

Dessert au Choix