

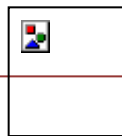
## La Carte

### Les Entrées

- Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette ..... 18,50 €  
Le Foie Gras de Canard Maison, Chutney à la Rhubarbe..... 18 €  
Le Gravlax de Saumon « Bomlo Prima » Maison, Crème Légère à la Betterave .... 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 à la Rhubarbe .... 25 €

### Les Plats

- Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras ..... 26 €  
Les Noix de Saint-Jacques Rôties aux Asperges Blanches..... 28 €  
  
Le Filet de Bœuf Simmental (180 g) aux Morilles ..... 32 €  
La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée, Jus Court aux Champignons .... 26 €



### MENU à 28 €

La Terrine de Marcassin Maison, Céleri Rémoulade

\*\*\*\*\*

La Quenelle de Sandre Maison, Crème de Langoustine

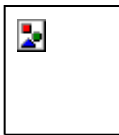
\*\*\*\*\*

La Coupe de Sorbets Pêche-Mandarine

*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

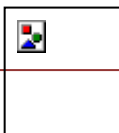


### Les Suggestions du Chef :

Les Asperges Blanches d'Alsace, Sauce Hollandaise .... 21 €  
La Terrine de Lapereau Maison au Riesling, Champignons à la Grecque ..... 16 €  
La Terrine de Marcassin Maison au Foie Gras, Céleri Rémoulade ..... 16 €  
Le Carpaccio de Foie Gras Fumé, Salade de Mâche à la Vinaigrette à la Truffe ... 23 €

La Friture de Filet de Perche au Beurre Blanc Citronné ..... 24 €  
Le Blanc de Turbot Rôti aux Asperges Vertes et Blanches ..... 36 €

La Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus d'Irlande, Sauce Béarnaise (300 g) ... 32 €  
L'Emincé de Rognon de Veau au Vin de Madère ..... 21 €



### MENU à 36 €

Le Foie Gras de Canard Maison, Chutney à la Rhubarbe  
Ou  
Le Gravlax de Saumon « Bomlo Prima » Maison, Crème Légère à la Betterave  
Ou  
La Terrine de Lapereau Maison au Riesling, Champignons à la Grecque  
Ou  
Le Hamburger de Tomate, Avocats et Crevettes, Sauce Aurore  
Ou  
Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre Douce **(sup. +3 €)**

\*\*\*\*\*

La Gigolette de Pintade Fermière Rôtie, Sauce au Vieux Porto  
Ou  
Le Filet de Canette Rôti, Sauce au Poivre Vert  
Ou  
Le Carré de Porcelet et sa Peau Croustillante, Sauce à la Moutarde à l'Ancienne  
Ou  
La Friture de Filet de Perche au Beurre Blanc Citronné  
Ou  
La Bouillabaisse de Poissons Fins à la Marseillaise (Cabillaud, Dorade, Bar) **(sup. +3 €)**

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix