

Entrées

Le Saumon « Bomlo »	17 €
En Gravlax « Tout Rose », Condiments et Gel Acidulé	
Le Thon Rouge	18,50 €
En Tartare Coupé au Couteau, Piment Doux d'Espelette	
Les Gambas	19 €
En Cromesquis, Bisque et Salade Colorée	
Le Foie Gras de Canard	23 €
En Lingot, Fine Gelée, Chutney de Mangue et Brioche Maison	
L'Œuf de La Ferme Trap à Oeutringe	15,50 €
Cuisson Basse Température, Velouté de Châtaigne, Éclats de Noisettes Torréfiées	

Plats

Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg	28 €
Nouilles au Foie Gras	
Les Saint Jacques	28 €
Snackées, Pressé de Pomme de Terre et Salicorne, Sauce au Caviar Avruga	
La Truite Saumonée	25 €
En Tournedos, Crème Délicate aux Amandes, Fine Purée	
La Tête de veau	23 €
Dans l'idée d'un Pot au Feu, Court Bouillon au Raifort	
Le Filet de Bœuf Simmental	34 €
Sauce aux Morilles et Purée de Pomme de Terre	
La Volaille Fermière	24 €
Désossée et Farcie à l'Ail Noir, Risotto d'Épeautre et Blette, Sucs de Volaille	



Prix nets :

Origine des Viandes

Liste des Allergènes. Précisez toujours vos allergies au moment de la commande