

Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison, poire pochée au vin rouge façon 2002. 20 €

Noix de Saint Jacques rôties,
risotto de petit épeautre et mousseux de champignons. 21 €

Filet de skrei,
knepfles comme des gnocchis, champignons et crème à l'ail d'ours. 21 € (*portion réduite*)

Les plats

Filet de skrei,
knepfles comme des gnocchis, champignons et crème à l'ail d'ours. 25 €

Noix de Saint Jacques rôties,
risotto de petit épeautre et mousseux de champignons. 27 €

Pavé de filet de bœuf (origine France ou UE selon arrivage),
rôti en croûte de cacahuètes et sésame, mousseline de pommes de terre et jus corsé. 27 €

Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 14 €

Les desserts * nous vous remercions de commander ces desserts en début de repas.

La rhubarbe,
confite sur un sablé, ganache montée aux baies de timut et sorbet rhubarbe. 12 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 14 € *

Composition glacée ;
sorbet fraise, citron vert et crème glacée à la banane, quelques fruits frais. 11 €

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.