

NOS ENTRÉES

	Entrée	Plat
🦋 Foie gras d'oie, son chutney de saison et sa petite brioche	18,00€	
🦋 Carpaccio de bœuf	15,00€	
🦋 Cuisse de grenouille à la crème	19,00€	24,00€
🦋 ½ douzaine d'escargots	9,00€	
🦋 Une douzaine d'escargots	14,00€	
🦋 Pâté en croûte, crudités	9,00€	14,00€

NOS SALADES

🦋 Salade terre et mer (foie gras, magret de canard fumé et saumon fumé)	20,00€	25,00€
🦋 Tomates de couleurs, burrata et pesto	15,00€	20,00€

NOS POISSONS

🦋 Pavé de saumon, risotto et légumes de saison		19,00€
🦋 Filet de bar sur son lit de choucroute, sauce safran		19,00€
🦋 Noix de Saint-Jacques snackés, risotto et légumes de saison		26,00€

NOS SPECIALITÉS

🦋 Bouchée à la reine, spaetzlé et croûte		18,00€
🦋 Choucroute garnie		19,00€

UNIQUEMENT SUR RESERVATION

🦋 Pierrade royale, frites, spaetzlé, salade et 3 sauces au choix (minimum 2 pers) (Bœuf, veau, canard, filet mignon de porc, volaille et lard fumé)	28,00€
🦋 Chapeau tatar, crozets-frites-spaetzlé et 3 sauces aux choix (minimum 2 pers) Bœuf, veau, canard, filet mignon de porc, volaille et lard fumé)	30,00€

NOS VIANDES

🦋 Côte de bœuf Black Angus 500g, os à moelle et beurre maitre d'hôtel	38,00€
🦋 Magret de canard au miel 350gr, sauce au miel	26,00€
🦋 Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne	19,00€
🦋 Tartare de bœuf au couteau 180g / 360g	19,00€ / 28,00€
🦋 Tarpaccio (tartare & carpaccio de bœuf)	26,00€
🦋 Carpaccio de bœuf, burrata	22,00€
🦋 Filet de bœuf Rossini	32,00€
🦋 Filet de bœuf	27,00€



Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et de frites ou spaetzlé.



Toutes nos entrées et plats sont faits maison. La liste des allergènes est disponible sur demande au personnel