

LES INEDITS

Menu à 35 euros

Filet de bar cuit à la poêle, tomates confites et capres

Tartelette d'avocats aux pignons de pins

ou

Escalope de foie d'oie poêlée, raviole de cèpes

Râble de lapereaux farci en robe de choux vert, cuit de longues heures

Galette de pommes de terre aux cèpes

Ou

Quasi de veau poêlé sur sa Matignon de petits légumes

Moelleux et croustillant de pommes de terre

Ou

La pièce de veau cuit en basse température jus de veau réduit au romarin et miel

Légumes oubliés et risotto aux agrumes

Tarte fine à la pomme golden et amandes

Quenelle glacée à la vanille et fleurs d'orangers

Ou

Petit vacherin aux fruits rouges

Ou

La poire pochée aux épices de Noël

Sablé et crème brûlée au caramel beurre salé

Glace au caramel

LES INEDITS

Menu à 42 euros

Nage de saint jacques et lotte aux petits légumes de printemps

Risotto au safran de chez nous

Ou

Escalope de foie poêlée

Et foie gras d'oie, brioche aux noix

Suprême de volaille fermière

Au vin jaune et morilles

Riz blanc et rouge bio de Camargue

Ou

Mignon de veau cuit rosé en paupiette aux choux

Compotée de pommes aux pommes et foie d'oie

Réduction de porto au jus de veau

Petit gâteau de fruits exotiques

Et crème brûlée aux agrumes

Coulis à la vanille et amaretto

Ou

Sablé façon bretonne aux fruits rouges

Quenelle glacé à la vanille des îles

Menu à 24 euros
(Hors dimanche midi)

Salade aux deux saumons, crème de raifort

Ou

Escalope de saumon à l'oseille

Ou

Feuilleté de loup de mer à la choucroute et oignons braisés

Ou

Papillote de cabillaud aux champignons et petits légumes

Filet de canette rôti, polenta de maïs, quelques légumes

Ou

Onglet de veau à l'échalote

Quelques spatzle

ou

Ballottine de lapin aux champignons,

Gratin de nouilles fraîches

Ou

Au choix les classiques comme poulet au riesling, choucroute,

baeckeofe,

Blanquette de veau

Feuilleté de fruits de saison, glace à la vanille

Ou

Fondant au chocolat

Ou

Mousse glacée au marc de gewurtz et raisins secs

Ou

Au choix les classiques : vacherin , mousse au chocolat, foret noire

Menu à 29 euros

· Assiette de saumon fumé d' Ecosse « maison »

ou

· Douzaine d'escargots selon la recette de mon père

ou

Feuilleté au moules de Bouchots

Rognon de veau en émincé à la moutarde ancienne

ou

Escalope de saumon cuit à la poêle, sauce à l'oseille

ou

Quasi de veau aux champignons sauvages

Tarte fine aux pommes

ou

Crème brûlée à la vanille bourbon

ou

Assiette de fruits et sorbets

Ou

Poire pochée aux épices et agrumes

Glace au caramel

Menu à 32 euros

Tranche épaisse de saumon d'écosse légèrement fumé,

Concombre farci à la semoule

Trait de vinaigre balsamique

Ou

Filet de bar

Ou

Brochette de thon aux graines de sésame

Compotée de tomates au basilic, petit epeautre

Ou

Filet de cabillaud légèrement fumé

Ragoût de lentilles du Puy et lard paysan, beurre fumé

Caille farcie avec du veau et du cognac

Jus réduit au porto, quelques légumes

Risotto crémeux

Ou

Gigot d'agneau rôti au thym frais

Légumes et semoule façon couscous

Ou

Entrecôte double ,

Sabayon à l'estragon

Jardinière de légumes et pommes dauphine

Poire pochée aux épices, sablé amande et crème brûlée

Glace au caramel

Ou

Fondant au chocolat et son cœur coulant

Ou

Assiette de fruits frais et sorbets

A partir de 6 personnes, le même menu sera
servi à l'ensemble de la table

Menu à 46 euros

Foie gras d'oie maison

Ou

Saumon d'Ecosse façon gravad lax

Quelques blinis

Ou

Escalope de foie d'oie poêlée

Jus réduit au porto

Lotte ,bar et dorade ,façon bouillabaisse

Ou

Nage de langoustines et quenelles de brochet

Crème légère à l'estragon

Ou

Croustillant de langoustines

Beurre blanc aux herbes fraîches

Cote de veau poêlée aux girolles fraîches (sous réserve)

Ou

Caille farcie au foie gras, jus de veau aux senteurs de truffes,

Ou

Canard en deux services, le filet rôti au thé, servi avec un risotto aux agrumes et fruits secs, la cuisse confite sur un lit de choucroute

Ou

Le gigot de chevreuil (du pays) rôti à la minute

Poire pochée aux épices

Et spatzle maison

Fondant au chocolat grand cru, quenelle glacée à la vanille

Ou

Aumônière aux griottes, sorbet au fromage blanc

Ou

Tarte fine aux pommes et amandes cuite au dernier moment

Menu à 52 euros

Foie d'oie mi cuit et gelée au vin d'alsace

ou

Belle escalope de saumon fumé

Concombre farci à la semoule

Ou

Tartelette froide de langoustines et d'avocats

Brochettes de thon aux graines de sésame

Compotée de tomates au basilic

ou

Ragoût de lotte aux girolles fraîches (sous réserve)

ou

Filet de turbot rôti sur peau

Beurre blanc aux morilles

Mille feuilles de filet de bœuf, jus de truffes

Ou

Carré d'agneau rôti au thym

Gâteau de légumes d'été

Ou

Mignon de veau façon Rossini

Assiette gourmande

A partir de 6 personnes, le même menu sera

servi à

L'ensemble de la table

Ou

Au choix les classiques : vacherin, mousse au chocolat, foret noire,
omelette norvégienne