

**Nos
Entrées**
Our Starters

- ✓ **Le Fondant de Marie Rey sur son jus truffé**
Blanc de volaille finement haché servi chaud en croquettes
Marie Rey's « Fondant » with a truffle juice
Thinly minced poultry breast served as warm croquettes
- ✓ **Comme un gravlax le filet de truite sur un lit de caillé de brebis**
- ✓ **Les Asperges du printemps en terrine se jouant d'une sauce maltaise**
- ✓ **Entre Terre et Rivière les ris d'agneau et queues d'écrevisses, accompagnés d'un coulis tomate**
- ✓ **L'indétrônable foie gras de canard mi-cuit et sa confiture d'oignons** (suppl. 6 €)
- ✓ **L'Assiette maraîchère suivant les légumes de saison**

**Nos
Poissons**
Our Fish dishes

- ✓ **Elevée dans l'eau courante de la Jonte, La truite du Rozier au beurre citronné**
- ✓ **Vapeur de Loup, crème à la ciboulette et riz madras**

**Nos
Viandes**
Our meat dishes

- ✓ **Le Tripoux à l'aiguille de pin**
- ✓ **Suprême de pintade farci de morilles et de pied de cochon**
- ✓ **Carré de porcelet braisé, petit jus au romarin**
- ✓ **Faux-filet d'agneau rôti en croustade provençale**
- ✓ **La Pièce du boucher au beurre de Roquefort**
(Origine France)

**Nos
Desserts
Our desserts**

- ✓ *Crème brûlée aux pralines roses*
- ✓ *Bombe glacée au parfum de pistache et de miel sur ses deux coulis*
- ✓ *La Mousse caramel et ses dés de poire confite*
- ✓ *Marquise au chocolat et sauce arabica*
- ✓ *Le Gratin de fruits frais à l'eau de vie de poire*
- ✓ *Assortiment de sorbets*

Pour accompagner votre dessert,

Laissez-vous tenter par :

To accompany your desert let yourself tempt by:

Gewurztraminer « HUGEL » **10 €**

*« Vendange tardive » (late harvest wine) per glass /
le verre*

Muscat de Mireval **8 €**

*Domaine de La Capelle « Parcelle 8 » per glass / le
verre*

Pour vous satisfaire, nous vous proposons 3 formules

To give you entire satisfaction we propose 3 formulas

Mise en bouche, 1 Plat et 1 Dessert **23 €**
Mise en bouche, 1 Main course and Dessert

Mise en bouche, 1 Entrée et 1 Plat **25 €**
Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course

Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat et 1 Fromage ou 1 Dessert **31 €**
Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course and Cheese or Dessert

Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage et 1 Dessert **38 €**
Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course, 1 Cheese and Dessert

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Mise en bouche - Poisson ou Viande grillée - Légume - Glace

12 €

Children's menu (up to 12 years old)

Appetizer - Fish or grilled meat - vegetable - Ice cream

Tous nos tarifs comprennent taxes et service

All our prices include taxes and service

Horaires des services

Opening hours of our restaurant

Déjeuner : de 12 h à 13 h 30
Lunch from 12 to 1.30 p.m.

Dîner: de 19 h à 21 h
Diner from 7 to 9 p.m.