

Menu

* 43,50€ avec les boissons

* 32,50€ SS les boissons

1 Verre de Blanc
1 Verre de Rouge
1 Coupe pétillante
Sélectionné par Nos Sains

* Menu dégustation Sur Réserve à 53,50€

Entrée:

* Foie gras de Canard en deux façons: Suppl 5€

* Profiterole d'escargots en trois façons perillées

* Tartine de chèvres chaud Sur Son Nid de Salades

* Voir les propositions du jour

plat:

* Magret de Canard Rôti jus Réduit au Vinaigre de Framboise

* F. Filet de Boeuf (charolais) Cuit à la plancha Sauce Morilles

* Filet de Sandre Cuit à basse Température beurre-blanc

* Voir les propositions du jour

* plateau de Fromages *

Dessert:

* Beaumont flambé au grand marnier { omelette
Norvégienne
Rivisité

* Mœlleux au chocolat Sorbet framboises

* Crêpe aux pommes Flambé au Calvados

* Tarte du jour et sa fraîcheur

* Voir les propositions du jour

Menu à 21,90 €

* Servi le midi du Mardi au Vendredi

- * Poëlon de moules à la provençales
- * Oeuf poché à l'orientale
- * Accras de Morue et sa Verdure
- * Gratinaide d'Andouille aux deux pommes

plat:

- * Choucroute } alsacienne garnie
 } de la mer beurre blanc
- * Filet de Merlu Beurre Blanc
- * Grillade du Jour Sauce du moment
- * Suprême de pintade aux Saveurs d'Asie

Dessert:

- * Crêpe chocolat, pistache
- * Ile flottante maison Crème Anglaise
- * Tarte du Jour
- * Profiteroles au chocolat maison