

## Nos entrées

*Le bœuf « Charolais » en fin carpaccio, pesto basilic* Entrée 14.50€  
*et copeaux de parmesan* Plat 18.00€

Beef carpaccio, basil pesto and parmesan – Rindcarpaccio, Basilikum-Pesto und Parmesan

*Le cannelloni de saumon fumé, « chiboust » de pomme de terre*  
*et petits légumes en escabèche* 15,50€

Smoked salmon cannelloni, "chiboust" of potatoes and small vegetables in escabeche –  
Räucherlachs Cannelloni, "Chiboust" von Kartoffeln und kleines Gemüse in Escabeche

*Le foie gras de canard, « chutney » d'abricot et lavande* 19.00 €

Duck foie gras "Chutney" Apricot and lavender -Enten Foie Gras "Chutney" Aprikose und Lavendel

*La salade « Végétarienne » (concombre, olive, fêta...)* 10.00 €

Vegetarian salad (cucumber, olives, feta ...) – vegetariersalat (concomber, Oliven, Fêta...)

*Le carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes, vinaigrette yuzu* 20.00 €

Scallops Carpaccio with citrus fruits – Jakobsmuscheln Carpaccio mit Zitrus

*Quelques fraises et rhubarbe au vinaigre de sureau,*  
*escalope de foie gras poêlée* 24.00€

Some strawberry and rhubarb with elder vinegar and escalope of foie gras - Gebratene Erdbeere und Rhabarber mit Holunderessig und Gänseleberschnitzel

*La cassolette de six escargots* 8.50 €

Little casserole of six Burgundy snails – Sechs Weinbergschnecken aus dem Topf

*Les petits « fleischnaka » de gibier,*  
*bouillon goûteux aux senteurs des sous bois* 11.50 €

Small house-made "Fleischnaka", tasty stock with forest flavours - Kleine, hausgemachte „Fleischnaka“ im herzhaft-würzigen Bouillon



L'ensemble des plats que nous vous proposons sont tous « Fait Maison »

*Pour le confort de chacun, merci de mettre votre téléphone en veille.  
Le salon de l'hôtel est à votre disposition pour passer vos appels.*