

## Nos entrées

<i>Lingot de foie gras de canard, abricot et romarin</i>	19,50€
<i>Fraîcheur de langoustines, framboises et salicornes, granité au Champagne rosé</i>	23,50€
<i>Tomate et Mozzarella « Di Buffala » en jeu de texture</i>	17,50€
<i>Fricassée d'escargots de chez David Kieffer (Florival) giroldes et petits pois</i>	18,00€
<i>Terrine de chevreuil de nos chasses, haricots en salade</i>	15,50€

## Nos poissons

<i>Ballotine de lieu jaune, petits pois, giroldes et marinère de coquillages</i>	26,00€
<i>Bar et homard en mode « estival », tarte sablée au parmesan et légumes du soleil</i>	32,00€
<i>Trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du Chef)</i>	22,50€

## Nos viandes

<i>Filet de bœuf à la plancha, fantaisie de carottes, croque-monsieur de bœuf confit, jus réduit</i>	30,00€
<i>Ris de veau doré, crémeux de pomme de terre et oignons en texture</i>	27,50€
<i>Côte de cochon Ibérique, chutney de poivrons au chorizo</i>	25,00€

Si vous êtes sujet aux allergies ou à un régime spécial, n'hésitez pas à nous en faire part.  
Nous adapterons votre repas en fonction.  
Une carte indiquant les principaux allergènes ainsi qu'un tableau des origines des viandes bovines est à votre disposition.



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

Prix nets services et taxes compris

## Menu Gastronomique 62,00€

*La petite attention du Chef*

\*\*\*\*

*Lingot de foie gras de canard, abricot et romarin*

\*\*\*\*

*Fraîcheur de langoustines, framboises et salicornes, granité au Champagne rosé*

\*\*\*\*

*Ballotine de lieu jaune, petits pois, giroldes et marinère de coquillages*

Ou

*Ris de veau doré, crémeux de pomme de terre et oignons en texture*

\*\*\*\*

*Le pré-dessert*

\*\*\*\*

*Minestrone de fruits exotiques, croustillant et crémeux passion, chocolat Dulcey Valrhona*

Ou

*Variation autour de la pêche, ganache montée verveine et croustillant au thé*

## Menu Gastronomique en accord « Mets et Vins » 80,00€

3 verres de vin (12,50 cl) compris

*En préambule de votre dessert, nous vous proposons notre sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas Colmar)* 12,50€

## Les desserts « créations » d'Aurélien

<i>Minestrone de fruits exotiques, croustillant et crémeux passion, chocolat Dulcey Valrhona</i>	11,00€
<i>Fraîcheur estivale dans l'idée d'un mojito menthe framboise</i>	11,00€
<i>Variation autour de la pêche, ganache montée verveine et croustillant au thé</i>	11,00€
<i>« Pain perdu » mousse légère sésame, glace au foie</i>	11,00€

## Autour d'un « classique »

<i>L'incontournable biscuit moelleux au cœur coulant de chocolat, crème glacée à la vanille</i>	9,50€
<i>Palette de glaces et sorbets de la Villa</i>	9,50€
<i>Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)</i>	9,50€