

Nos entrées

<i>Foie gras de canard aux parfums de Noël</i>	22,00€
<i>Fraîcheur de tourteau, mandarine et topinambour</i>	21,00€
<i>Oeuf fermier « parfait » façon meurette, crème de comté et truffe noire</i>	19,50€
<i>Noix de Saint-Jacques « snackées », pommes, boudin et beurre au cidre</i>	27,00€

Nos poissons

<i>Filet de bar rôti, raviole de homard, bisque en émulsion</i>	28,50€
<i>Filet de turbot rôti en croûte « Viennoise », panais et truffe</i>	34,50€
<i>La trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du chef)</i>	26,50€

Nos viandes

<i>Filet de bœuf, carottes, croque-monsieur de bœuf confit et sauce Bordelaise à la moelle</i>	34,50€
<i>Carré de marcassin de nos chasses, croustillant d'épaule confite, petit chou farci au foie gras</i>	28,00€
<i>Ris de veau français doré, variation autour de l'oignon et jus à la truffe</i>	32,00€
<i>Dos de biche en « croûte noire », fricassée de champignons et betterave en déclinaison</i>	28,50€

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 66,00€

La petite attention du Chef

Foie gras de canard aux parfums de Noël

Fraîcheur de tourteau, mandarine et topinambour

Filet de bar rôti, raviole de homard, bisque en émulsion

Ou

Dos de biche en « croûte noire », fricassée de champignons et betterave en déclinaison

Pré-dessert

Feuille à feuille au chocolat « Grand Cru » Valrhona

Ou

Pomme-vanille en trompe l'œil, caramel en texture

Menu Gastronomique en accord « Mets et Vins » 85,50€

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) 14,00€

Les desserts « créations » d'Aurélien

<i>Irish Coffee en texture : glace au Whisky, croustillant et crémeux café</i>	12,50€
<i>Feuille à feuille au chocolat « Grand Cru » Valrhona</i>	13,00€
<i>Fraîcheur de fruits exotiques, mousse légère à la cacahuète, sorbet passion</i>	12,50€
<i>Pomme-vanille en trompe l'œil, caramel en texture</i>	13,00€

Autour d'un « classique »

<i>Traditionnel moelleux au chocolat, crème glacée vanille</i>	11,00€
<i>Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)</i>	10,50€
<i>Minestrone de fruits de saison, sorbet pêche blanche</i>	8,00€