

A PARTAGER

Planche apéro (2 personnes).....18.50€

NOS SALADES

Salade Tentation (Salade verte, Jambon cru, Foie Gras mi-cuit, Foie Gras Poêlé, Tranches de Magret de Canard Fumé, Noix, Oeuf Parfait, légumes et fruits poêlés).....27€

Salade Périgourdine Revisitée (Salade verte, Gésiers confits, Tranches de Magret de canard fumé, Dés de Foie Gras mi-cuit, Asperges, Pignons de Pin, Oeuf parfait, Cœurs d'Artichauts, Maïs).....28€

NOS ENTREES

Foie gras maison et son chutney.....22€

Duo de Tartares (Saumon et Saint-Jacques), Pommes et Concassé de Noisettes.....18€

Cassolette de Cuisses de Grenouilles désossées, Sauce crémeuse au Vin Blanc.....18€

Oeuf Meurette à la Bourguignonne.....14€

MENU ENFANT

Menu fripouille -10 ans.....15€

Jambon blanc ou Steak haché, frites ou autre accompagnement

1 jus de fruit ou 1 sirop

1 boule de glace

NOS PLATS

- Ballottine de Volaille farcie aux Morilles et Escargots, Jus au Foie Gras et sa Purée
Maison à l'ancienne34€*
- Epoule de Veau Cuite Basse, Jus Corsé à la Citronnelle et au Gingembre et son
Accompagnement.....28€*
- Magret de Canard Grillé à la Plancha, Sauce au Miel, Pain d'Épices et Vinaigre
Balsamique.....27€*
- Rognons Flambés au Porto.....24€*
- Tête de Veau Sauce Gribiche et ses légumes à l'ancienne.....26€*
- Duo de Poissons du Moment Grillés à la Plancha (Selon arrivage) Sauce Vierge et son
Risotto Crémeux.....32€*
- Cassolete de la Mer (Scampis, Noix de Saint Jacques, Calamars, Moules et Ecrevisses)
Sauce Safranée et son Risotto Crémeux.....38€*
- Roestiflette (Roesti maison, Saucisse de Montbéliard, Morbier fondu, Saucisse de
Morteau, Jambon à l'Os) et sa Salade Verte.....24€*
- Plat Végétarien (Risotto d'Épeautres aux Champignons, Purée de Carottes, Légumes
Grillés à la Plancha, Oeuf Parfait, Sauce Forestière et ses Morilles).....22€*
- Burger Alsacien (Pain Burger Bretzel, Steak Haché, Compotée d'Oignons, Munster
fondu, Sauce Hamburger, Salade Verte, Tomate, Cornichons).....26€*

Pièce du Boucher du Moment

- *Sauce Forestière aux Morilles*29€
- *Sauce au Roquefort*.....26€
- *Sauce au Comté*.....26€
- *Sauce aux Poivres*.....24€

Menu du Marché

du Lundi au Vendredi uniquement les Midis

PLAT.....16.50€

DESSERT.....4,90€



NOS DESSERTS

<i>Café gourmand</i>	9,90€
<i>Tarte du jour</i>	6,00€
<i>Tartelette</i>	7,50€
<i>Trompe l'œil</i> (Fruit selon notre production maison)	9,80€
<i>Tiramisu</i>	8,00€
<i>Crème brûlée</i> (Parfum selon l'humeur du chef)	7,50€
<i>Pavlova aux Agrumes</i>	8,50€
<i>Criolait (Dôme au Chocolat avec insert de Cassis alcoolisés de la Maison Peureux)</i>	8,50€
<i>Vacherin</i>	8,50€
<i>Nougat Glacé</i>	8,50€
<i>Coupe Glacée Tentation (Boule de Glace Vanille, Boule de Glace Myrtille, Crème de Myrtille, Myrtilles, Chantilly)</i>	9,80€
<i>Coupe de glace</i>	
• 1 boule.....	3,00€
• 2 boules.....	5,00€
• 3 boules.....	7,00€
<i>Assiette de fromages</i>	7,50€