

## Entrées

21 € Foie gras de canard, compotée de fruits de saison aux épices

20 € Croustillant de gambas au basilic sauce sweet chili

10 € Terrine du chef

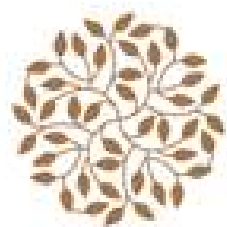
15 € Oeuf BIO fondant, crémeux aux lardons, comté 24 mois



## Côté Végétarien

**Entrée** 11 € Bavaroise aux légumes, sorbet tomate basilic

**Plat** 19 € Croustillant de légumes, soja, quinoa & shiitake, sauce tomate au curry



## Plats

26 € Filet de Bar sauce crustacés, écrasé de pommes de terre

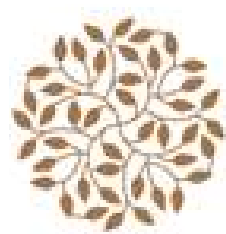
24 € Pavé de Sandre sur choucroute, sauce Riesling

25 € Carré d'agneau rôti au thym, craquelin d'amandes & noisettes

22 € Cervelle d'agneau aux câpres, beurre noisette, pommes vapeurs

29 € Filet de bœuf Simmenthal (Suisse) jus corsé au Porto

Chariot de fromages à partir de 10 €



## Desserts

8 € Gourmandise façon pomme tatin

10 € Chaud froid aux mirabelles flambées sur glace vanille

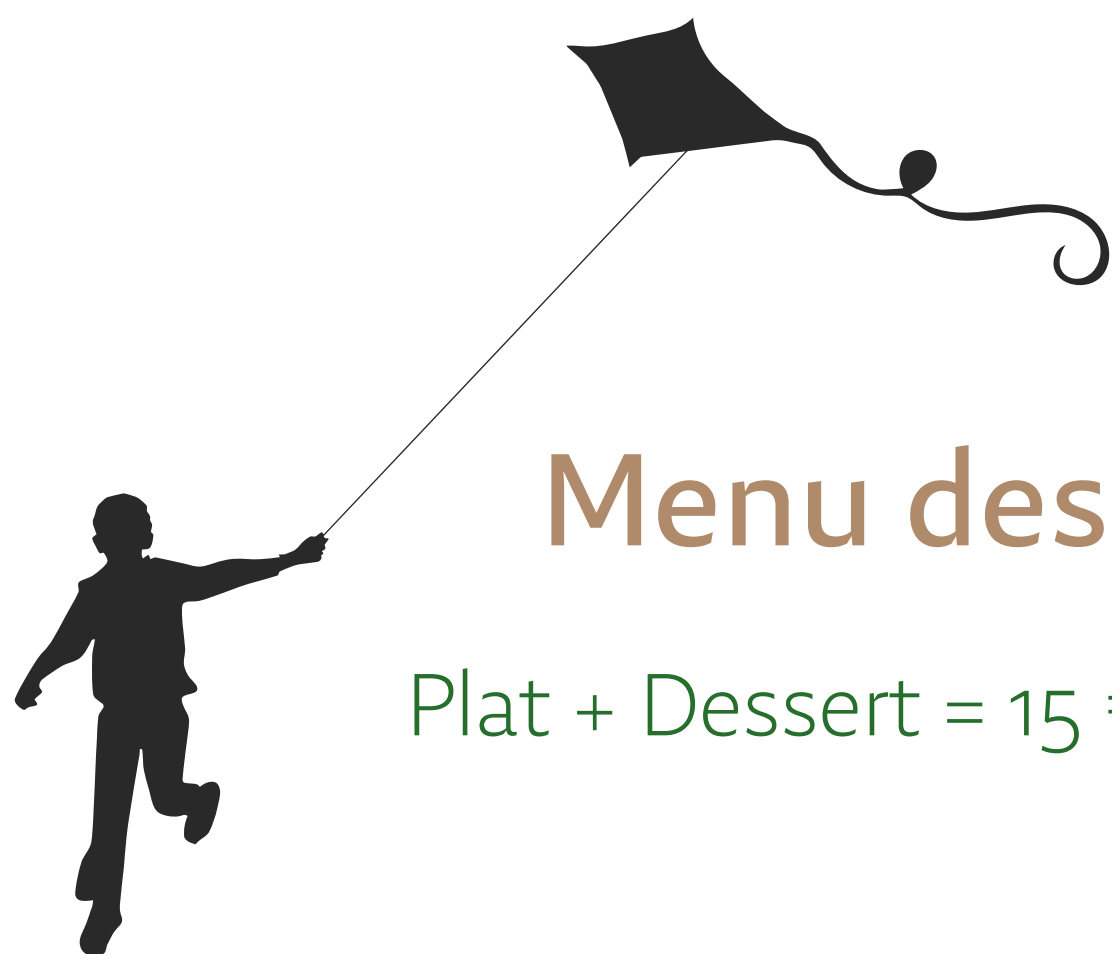
10 € Café gourmand

9.50 € Soufflé glacé à l'Eau de Vie de Mirabelle

9€ Sablé chocolat Dulcey Valrhona & noisette, glace noisette

### Le dessert pour 2 personnes

19 € Mille feuille craquant à la vanille & salade de fruits frais



### Menu des P'tits loups (Jusque 12 ans)

Plat + Dessert = 15 €

Entrée + Plat = 20 €

3 plats = 25 €

Foie gras de canard maison Ou Saumon fumé maison

Saumon rôti & pâtes fraîches Ou Aiguillettes de poulet & frites

Mini moelleux au chocolat Ou Glace vanille fraise, coulis & chantilly