

Saveurs Automnales

Entrées

A la carte

- ⓐ Pâté en croûte de gibier à la mousse de foie de canard, salade "Waldorf" 18,00 €
- Ⓨ Croustillants de gambas et salade de champignons 22,00 €
Foie gras de canard aux effluves de saison, pain paysan 26,00 €
(supplément de 8 € dans le cadre d'un menu)
- ⓐ Carpaccio de cerf, bouquet de roquette et noix caramélisées, 20,00 €
pesto maison : roquette, noisette et huile de noisette
OU Carpaccio de cerf à volonté servi avec des frites (hors menu) 28,00 €
- Ⓨ Quiche du moment et son bouquet de salade 17,00 €



Végétal

- Ⓨ Velouté de potiron avec ses éclats de châtaignes torréfiées 12,00 €
OU avec sa chiffonnade de jambon de sanglier 17,00 €
- Ⓨ Poêlée de spätzles de chataignes et champignons de nos sous-bois 15,00 €

Mer & Rivière

- ⓐ Quenelles de brochet, bisque de crustacés aux queues d'écrevisses, 22,00 €
acini di pepe aux petits légumes
- ⓐ Raviole de truite saumonée et autres poissons de nos rivières façon matelote, 24,00 €
tombée d'épinards
- ⓐ Tournedos de cabillaud bardé, crémeux aux lentilles et petits légumes de saison 25,00 €



Viandes

- ⓐ Filet de cerf façon Rossini, effeuillé de choux de Bruxelles, 32,00 €
mendiant aux pruneaux et cèpes des sous-bois de Parva Petra
(supplément de 8 € dans le cadre d'un menu)
- ⓐ Chausson au poulet noir de Charente et au munster frais, 24,00 €
écrasé de pomme de terre aux truffes et émulsion au munster
- ⓐ La traditionnelle bouchée à la reine, pâtes au beurre à l'alsacienne 20,00 €
- ⓐ Civet de gibiers et spätzles de chataignes 22,00 €

Douceurs



- ⓐ Moelleux au chocolat et son cœur à l'orange, sorbet à l'orange 10,00 €
- ⓐ Nougat glacé et coulis de framboises sauvages 8,00 €
- ⓐ Strudel pomme/poire et raisins secs, crème glacée à la cannelle 10,00 €

Nous vous proposons nos différentes formules :

Menu à 45 € : Entrée - Poisson ou Viande - Dessert

Menu à 55 € : Poisson - Viande - Dessert

Menu à 75 € : Entrée - Poisson - Viande - Fromage - Dessert