









































# Entrées

## Starters

- Foie gras de canard au naturel, compotée du moment & toast grillé  
Homemade duck foie gras & grilled toast   23 €
- Croustillant de gambas sauce sweet chili  
Crispy king prawn with sweet chili sauce    21 €
- Cromesquis de joue de porc confite sur salade & jus corsé  
Confit pork cheek cromesquis with salad & full-bodied juice   14 €
- Gravlax de thon citronné & brunoise de concombre  
Lemon tuna gravlax & cucumber brunoise   18 €
- Tartelette artichaut & légumes du moment  14 €
- Artichoke tartlet & seasonal vegetables   14 €
- Feuilleté d'asperges sauce hollandaise  
Asparagus puff pastry with hollandaise sauce    22 €

# Plats

## Main courses

- Velouté d'asperges au lait de coco, chèvre frais, gnocchis à l'ail des ours  22 €
- Asparagus velouté coconut milk, fresh goat cheese, wild garlic gnocchis   
- Filet de Bar sauce Riesling, poêlée de légumes  
Bar fillet with Riesling sauce, vegetable stir-fry      27 €
- Filet de Flétan au beurre blanc, asperges & écrasé de pomme de terre  
Halibut fillet with white butter, asparagus & mashed potatoes     29 €
- Suprême de volaille basse température sauce crémée au cidre  
Low-temperature cooked poultry supreme with creamy cider sauce   24€
- Mille feuille de Filet de Bœuf & foie gras poêlé, sauce au Porto  
Beef fillet and foie gras as a "Mille feuille" with Porto sauce    34 €
- Croustillant d'épaule d'agneau aux épices douces  
Crispy lamb shoulder prepared with sweet spices   26 €
- Caille désossée & farcie au foie gras  
Boneless quail stuffed with foie gras    29 €
- Ris de veau rôti, pâtes de riz crémees ail & thym, jus corsé   32 €
- Roasted veal sweetbreads, creamed rice pasta garlic & thyme, full-bodied juice

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes du moment & purée maison, sauf le ris de veau accompagné de pâtes de riz

Chariot de fromages

Cheese trolley 

à partir de 13 €

## Desserts

### Desserts

Moelleux au chocolat, cœur coulant, crème glacée aux dragées de Verdun

Chocolate cake with melted heart, Verdun dragées ice cream    14 €

Pavlova fraîcheur au kumquat, cédrat, vanille & sorbet yuzu

Fresh pavlova, kumquat, cedrat lemon, vanilla & yuzu sorbet   12 €

Brookie chocolat (brownie & cookie) ganache pralinée et glace tiramisu

Chocolate brookie (brownie & cookie) praline ganache, tiramisu ice cream    12 €

Soufflé glacé à l'Eau de Vie de Mirabelle, spécialité de la Maison

Iced Mirabelle Eau de Vie Soufflé, specialty of the House    13 €

Salade de fruits frais de saison

Seasonal fresh fruit salad 9 €

Déclinaison de rhubarbe, fraise et hibiscus

Variation of rhubarb, strawberry & hibiscus   13 €

Pour 2 à partager : Mille feuille craquant à la vanille & salade de fruits frais

Crispy vanilla mille feuille   13 €/pers.



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

Plat + Dessert = 19 € Ou Entrée + Plat = 23 € Ou 3 plats = 29 €

  Petit Foie gras de canard Ou Petit Saumon fumé maison   

Small Duck Foie gras Or Homemade Smoked Salmon

\*\*\*

  Filet de cabillaud rôti & pâtes fraîches Ou Suprême de poulet & purée 

Roasted cod fillet & fresh pasta Or Supreme of chicken & mashed potatoes









\*\*\*








    Mini moelleux chocolat Ou Glace vanille fraise, coulis & chantilly  

Mini chocolate fondant Or Vanilla strawberry ice cream, coulis & whipped cream



### Liste des allergènes

 Gluten  Lactose  Poisson  Oeuf  Mollusques  Céleri  Soja  Fruits à coque

 Sésame  Arachides  Lupin  Crustacés  Moutarde  Sulfites  Végétarien