



## Les entrées

Une entrée du marché au choix	<b>8.00 €</b>
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues et brioche toastée	<b>18.00 €</b>
Dôme de poule au pot aux légumes, vinaigrette balsamique	<b>15.00 €</b>
Tartare de saumon, avocat et grenade, petite salade verte	<b>16.00 €</b>

## Les plats

Magret de canard, sauce au miel et gingembre, légumes et galette de maïs	<b>22.00 €</b>
Skrei rôti, risotto crémeux au Porto blanc, sauce au curry rouge	<b>23.00 €</b>
Rognons de veau flambés au Cognac, Spaetzle maison	<b>18.00 €</b>
Plat végétarien, risotto crémeux aux légumes de saison	<b>16.00 €</b>

## Les incontournables

Tartare de bœuf traditionnel, salade verte et pommes de terre sautées	<b>20.00 €</b>
Cordon bleu de volaille, jambon sec et fromage à raclette	<b>22.00 €</b>
Onglet de bœuf, sauce à l'échalotes et pommes de terre sautées	<b>19.00 €</b>

## Les desserts

Un dessert du marché au choix	<b>8.00 €</b>
Dame blanche	<b>8.00 €</b>
Soupe de fruits exotiques rafraîchie au citron vert et œuf neige	<b>9.00 €</b>
Entremet mascarpone, éclats de Kinder Bueno, mousse noisette	<b>9.00 €</b>
Boule de glace ou sorbet	<b>2.50 €/boule</b>
Supplément chantilly	<b>2.00 €</b>

*Tout changement de garniture engendre un supplément de 3.00 €  
La liste des allergènes est disponible sur demande*

