

Les Entrées

Terrine de légumes multicolores, confits lentement 	23€
sorbet tomate basilic, tartine de fromage blanc aux concombres et aux herbes	
Saumon fumé au bois de hêtre dans notre fumoir	26€
pointes de crème de wasabi, quelques feuilles de salade, gel citron	
Asperges vertes et blanches rôties et son œuf Bio 	26€
crème légère au parmesan et citron, noisettes torréfiées, copeaux de vieux parmesan	
Carpaccio de dos de cabillaud, vinaigrette aux aromates acidulés	24€
jardin printanier	

Les Foies Gras

Terrine de foie gras de canard fermier mi- cuit	26€
accord saisonnier et inspiration du moment	
Escalopes de foie gras poêlées accompagnés de fruits de saison	28€

Pour accompagner votre foie gras, nous vous proposons :

Vin Blanc au verre 12cl

Sainte-Croix-du-Mont Château Bel-Air	9€
--------------------------------------	----

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Présence possible d'allergènes, liste sur demande et renseignement auprès du personnel

Les Poissons

Filet de bar rôti, artichaut poivrade & tomate confite petit jus safrané au Pastis	31€
Duo de homard et Saint-Jacques poêlées sauce au Champagne, légumes de saison	44€
Assiette du pêcheur (selon arrivage) bel assortiment de poissons juste poêlé, parfumés au thym	38€
Filet de turbot en écailles de pommes-de-terre sauce au Champagne	35€

Les Viandes

Filet d'agneau fondant et son effiloché d'épaule, légumes de printemps	32€
Filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux, champignons fondants	39€
Filet de bœuf façon Rossini, jus de veau aux essences de truffe	44€
Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants	39€
Magret de canard fermier laqué aux 5 parfums gratin dauphinois parfumé au Comté, zestes d'oranges	33€

Déclinaison gourmande de légumes de saison et purées variées 	27€
--	-----

Menu Dégustation 73€

menu servi à l'ensemble de la table

AMUSE

Amuse-bouche gourmand

ENTREES

Terrine de foie gras fermier mi-cuit
accord saisonnier et inspiration du moment

POISSON

Filet de turbot en écailles de pommes-de-terre
sauce au Champagne

SORBET

Sorbet orange sanguine arrosé au Gin

PLATS

Magret de canard fermier laqué aux 5 parfums
gratin dauphinois parfumé au Comté, zestes d'oranges

FROMAGES

Sélection de fromages affinés

DESSERT

Douceur délicate entre la mangue & la passion

Prix nets, hors boissons taxes et service compris

Menu Gourmet

entrée + plat Ou plat + fromage Ou dessert 43€

entrée + plat + fromage Ou dessert 53€

ENTREES

Carpaccio de dos de cabillaud, vinaigrette aux aromates acidulés
légumes multicolores

Ou

Asperges vertes et blanches rôties et son œuf Bio
crème légère parmesan et citron, noisettes torréfiées, copeaux de vieux parmesan

PLATS

Filet d'agneau fondant et son effiloché d'épaule aux légumes printaniers

Ou

Filet de bar rôti, artichaut poivrée & tomate confite
petit jus safrané au Pastis

FROMAGE OU DESSERT

Assiette de fromages

Ou

Rhubarbe en textures
rhubarbe en compotée, en mousse et en sorbet, tuile croustillante

Ou

Pavlova aux framboises et ses fruits rouges
ganache fraise, chantilly mascarpone

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Menu du Marché 33€

Servi uniquement du mercredi au vendredi midi sauf jours fériés.

Entrée-Plat-Dessert

Le chef vous propose un menu inspiré par les produits du marché.

Les Desserts

à commander en début de repas

Assiette de fromages affinés et baguétine de campagne	14€
Rhubarbe en textures rhubarbe en compotée, en mousse et en sorbet, tuile croustillante	13€
Moelleux cuit minute, au chocolat Valrhona « cœur coulant » crème glacée vanille à l'infusion de gousses Bourbon	15€
Iles flottantes à l'ancienne lit de crème anglaise à la vanille Bourbon et amandes effilées	14€
Pavlova aux framboises et ses fruits rouges ganache fraise, chantilly mascarpone	13€
Symphonie de desserts du Schlossberg	16€
Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier	15€
Douceur délicate entre la mangue & la passion	13€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Notre carte et nos menus peuvent évoluer en fonction du marché
Origine de nos viandes France et CE.