

## Menu Croquant

1 entrée, 1 plat et 1 dessert 36 €

2 entrées, 1 plat et 1 dessert 45 €

Dos de cabillaud, choux plume et épinards,  
bouillon de pomme de terre à l'huile de graine de courge

OU

Salade d'endives, pommes et terrine de foie gras de canard français,  
croustillant aux épices

\*\*\*

Carré de veau français rôti, légumes d'hiver et « missala »,  
jus au lard fumé d'Alsace et touche de cacahuète

\*\*\*

Gâteau moelleux aux noix et café, crème légère à la fève Tonka,  
confit d'agrumes et glace pralin

OU

Salade de fruits exotiques, glace vanille et clémentine

\*\*\*

Laguiole affiné, condiment aux fruits secs  
(Supplément de 6€)

Accord mets et vins

2 verres de vin 12cl et 1 verre de vin 8cl  
(Supplément de 17 €)

Merci de signaler vos allergies alimentaires lors de la prise de commande

## Menu Gourmand

54 €

Salade d'endives, pommes et terrine de foie gras de canard français,  
croustillant aux épices

\*\*\*

Pêche sauvage du moment, butternut et potimarron cuits à la plancha,  
jus de moules au safran d'Alsace

\*\*\*

Pièce de biche sauvage rôtie, légumes d'hiver et « missala »,  
jus au lard fumé d'Alsace et touche de cacahuète

\*\*\*

Gâteau moelleux aux noix et café, crème légère à la fève Tonka,  
confit d'agrumes et glace pralin

\*\*\*

Laguiole affiné, condiment aux fruits secs  
(Supplément de 6 €)

Accord mets et vins  
3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl  
(Supplément de 25 €)

Merci de signaler vos allergies alimentaires lors de la prise de commande