

## Le midi : formules au choix – Mittagsmenüs zur Auswahl

(Sauf le dimanche – außer Sonntags)

Entrée, plat et dessert 18,50 €

Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Entrée et plat ou plat et dessert 15,50€

Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert

Plat – Hauptgang 12,50€



### Entrées – Vorspeisen

Les Beignets de Tomate à la Menthe Poivrée – Tomaten Krapfen mit Pfefferminze

Ou

Le Feuilleté Oignons Rouge au Balsamique et Magret Fumé sur Salade

Rote Zwiebeln mit Gerauchter Entenbrust in Blätterteig mit Salat

Ou

La Rilette de Saumon au Citron – Lach Rilette mit Zitrone

Ou

L'omelette à l'Ail des Ours et au Bergkass Sauce Tomate – Bärlauch Bergkäses Omelett

### Plats – Hauptgänge

Les Filets Mignon de Porc Sauce à l'Ail des Ours – Schweinsfilet mit Bärlauch Sauce

Ou

Aile de Raie au Four à la Marseillaise – Gebackener Skate Flügel mit Tomate und Zitrone

Ou

Le Filet de Cabillaud Sauce Ciboulette aux Câpres – Kabeljau Filet mit Schnittlauch Kapernsoße

Ou

La Blanquette de Veau Grand-Mère – Kalbsfrikassee Großmutter Art

### Desserts – Nachspeisen

La Crème Caramel – Karamellcreme

Ou

Le Nougat Glacé aux Fruits Confits – Nougat-eis mit kandierten Früchten

Ou

La Tarte aux Pommes Printanière – Frühling Apfel Torte

Ou

La Mousse aux Fraises – Erdbeermousse

Ou

Assortiment de Fromages – Käseteller



MENU A 33.50€ ENTREE - PLAT - DESSERT

MENU A 47€ ENTREE - PLAT - DESSERT § BOISSONS COMPRISES  
APERITIF MAISON – 2 V DE VIN AOC – 1 CAFE – ½ BT EAU

MENU A 57€ ENTREE - POISSON - VIANDE - DESSERT § BOISSONS COMPRISES  
APERITIF MAISON – 3 V DE VIN AOC – 1 CAFE – ½ BT EAU



Le Gratin d' Asperges aux Deux Jambons  
*Ou*  
La Terrine de Foie Gras au Cognac  
Salade de Saison

\*\*\*\*\*

La Trilogie de Poisson de Mer Sauce Champagne à l'Ail des Ours  
La Farandole de Légumes Printanier  
Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive  
*Ou*  
Le Carré d'Agneau en Croûte aux Herbes Jus au Romarin  
La Farandole de Légumes Printanier  
Gratin Dauphinois

\*\*\*\*\*

Assortiment de fromages  
*Ou*  
Le Crumble Rhubarbe Glace Fraise  
*Ou*  
Le Délice Pistache Framboise



# Les Entrées :

---



<i>Le Velouté à l'Ail des Ours au Piment d'Espelette</i>	<i>7.50€</i>
<i>Les Pâtes Fraîches au Gorgonzola à la Crème aux Noix</i>	<i>8.50€</i>
<i>La Salade de Saison</i>	<i>6.50€</i>
<i>La Crème Brulée au Chèvre Frais Salade de Mâche aux Poires</i>	<i>8.50€</i>
<i>La Salade de Pissenlit au Lard et ses Œufs au Plat Bio</i>	<i>8.50€</i>
<i>La Cassolette D'escargots au Beurre Persillé</i>	<i>10.50€</i>
<i>La Terrine de Foie Gras de Canard Maison</i>	<i>13.50€</i>
<i>Le Saumon Fumé et sa Sauce Fromage Blanc aux Herbes</i>	<i>10.50€</i>
<i>Les Filets de Rouget et ses Spaghettis de Légumes Citronnés</i>	<i>10.50€</i>
<i>Les Noix de Saint Jacques Poêlées et sa Crème de Topinambours</i>	<i>10.50€</i>



# Les Poissons

---



<i>Le Dos de Julienne Poêlé à la Provençale</i>	20.50€
<i>Les Noix de Saint Jacques Beurre de Manque au Gingembre</i>	24.50€
<i>Le Pavé de Saumon Gratiné Maître d'Hôtel</i>	19.50€
<i>Le Dos de Skrei Rôti Beurre Blanc aux Œufs de Truite</i>	19.50€

# Les Viandes

---



<i>Les Filets Mignons de Porc aux Pommes Rôties Sauce Calvados</i>	19.50€
<i>Le Filet de Bœuf Poêlé sauce aux Trois Poivres</i>	24.50€
<i>Les Medaillons de Veau en Croute Beurre de Poivrons Doux</i>	21.50€
<i>Les Rognons de Veau Minute Sauce Madère Crémeuse</i>	21.00€