

AMUSES BOUCHES pour l'apéritif

Mini bouchée à la reine d'escargots, sauce blanche 1,10€

Gougère fourrée de sauce mornay 1,10 €

Mousseline de céleri et saint jacques 1,10 €

Gâteau de foies blonds, concassé de tomates, purée de petits pois 1,10 €

ENTREES FROIDES

Foie gras de canard maison mi-cuit, toasts de pain à la patate, chutney de figues
115 € le kilo (environ 9 € la part)

Demi homard canadien, sauce cocktail, salade de mangue 13,50 €

Aigre-doux de gambas aux petits légumes 11 €

ENTREES CHAUDES

Tourtière de pintadeau et foie gras 12 €

Coquilles saint jacques gratinées tradition 13 €

Escargots traditionnels au beurre d'Isigny (12) 8,50 €

Cassolette de ris de veau aux morilles 15,00 €

LES POISSONS

Dos de cabillaud au coulis d'étrilles, spaetzles 12,00 €

Marmite de homard, sauce américaine, riz sauvage 17,00 €

LES VIANDES

FRICASSEE DE CHAPON aux morilles, jardinière de fin d'année 13 €
et gratin

CIVET DE BICHE, sauce grand veneur, spaetzles maison 9 €

BALLOTIN DE PIGEONNEAU au foie gras, jus de porto, jardinière et gratin
13,80 €

LES PLATS DE FETES AVEC GARNITURES

CHAPON FERMIER FARCI AU FOIE GRAS ET AUX TRUFFES cuit en poche sous
vide environ 4 KG jardinière de fin d'année 29 € / KG

POULARDE DE BRESSE FARCIE AU FOIE GRAS ET TRUFFES EN COCOTTE
LUTEE, jardinière environ 2 kg 49,5 € / KG

PLATEAU DE FRUITS DE MER 6 huîtres n°2, bulots, crevettes roses,
crevettes grises, langoustines, ½ tourteau, moules, amandes, coques, citron
45 € /pers

DESSERTS 3,60 € la part

BUCHE CHOCOLAT BISCUIT JOCONDE

BUCHE PRALINE ET NOISETTE

BUCHE FRAMBOISES CHOCOLAT BLANC

BUCHE GLACEE A LA FEVE DE TONKA

MENU A 27,50 €

Pressé de dorade sébaste aux trompettes de la mort, mayonnaise à l'huile de noisettes

Ou

Pâté en croûte de chevreuil au foie gras

.....

Feuilleté de saumon aux petits légumes, beurre blanc à la fève de Tonka

Ou

Risotto d'asperges vertes

.....

Suprême de belle volaille d'Alsace au vin jaune, riz sauvage au curry

Ou

Dos de truite de la source de Heimbach aux herbes, spaetzles

.....

Bûche au choix

.....

MENU 36 €

Foie gras de canard maison et confit de cerises, toast

Ou

Aigre-doux de gambas aux petits légumes, bruschetta aux agrumes

.....

Chausson d'escargots au beurre rouge

Ou

Cassolette de homard et saint jacques, sauce homardine

.....

Croustillant de pigeonneau, cannelloni, jus au porto

Ou

Dos de cabillaud au chorizo, purée à l'huile de citron

.....

Bûche au choix

.....