



Menu de La Schlitte

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 18/10 SOIR AU 20/10 SOIR

ENTRÉE AU CHOIX

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY
COING (SUPPL. 2€)
MOELLEUX DE SAUMON FUMÉ MAISON (« BÖMLO » DE NORVÈGE),
SUSHI CHOUCROUTE - SAUMON

PLAT

FILET DE BŒUF FRANÇAIS AU PINOT NOIR

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES
TORCHE AUX MARRONS MAISON
PROFITEROLE AU CHOCOLAT

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 49.-



Menu de la Mer

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 17/10 MIDI AU 20/10 SOIR

ENTRÉE

MOULES MARINIÈRES
(BOUCHOT AOP DU MT ST-MICHEL)

PLAT

BOUILLABAISSÉ MAISON
(ROUGET, LOTTE, DAURADE, GAMBAS),
POMMES DE TERRE SAFRANÉES

DESSERT

ILE FLOTTANTE MAISON

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 42.-
MENU 2 PLATS : 35.-



Menu Forestier

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 18/10 SOIR AU 20/10 SOIR

ENTRÉE AU CHOIX

TERRINE DE GIBIER MAISON ET SES CRUDITÉS
CASSOLETTE DE GIROLLES ET DE CHANTERELLES
D'AUTOMNE, ŒUF POCHÉ

PLAT AU CHOIX

PAVÉ DE JEUNE BICHE (DE LA CHASSE DU COLBÉRY) AUX
AIRELLES, SPÄTZLES À LA FARINE DE CHÂTAIGNE
GOUJONNETTES DE FILETS DE CARPES FRITS À LA SEMOULE,
SALADE VERTE, MAYONNAISE, FRITES

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES
TRILOGIE DE MOUSSES AU CHOCOLAT MAISON (BLANC,
LAIT ET NOIR)
CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA MAISON ET SA GLACE

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 39.-