



Menu Retour du Marché

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 28/10 AU 04/11

LUNDI 28 OCTOBRE

PRESSKOPF
TOURTE, CRUDITÉS, POMMES DE TERRE SAUTÉES

JEUDI 31 OCTOBRE

SALADE VIGNERONNE
BLANQUETTE DE VEAU

LUNDI 04 NOVEMBRE

ENTRÉE DU JOUR
CORDON BLEU DE VOLAILLE

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT : 15.-

MENU 3 PLATS : 18.-



Menu de la Mer

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 28/10 AU 31/10

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 Bouche à oreille

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 28/10 AU 31/10

ENTRÉE AU CHOIX

SIX ESCARGOTS « À L'ALSACIENNE » MAISON
TERRINE DE GIBIER MAISON, CRUDITÉS ET SALADE VERTE
TRUITE FUMÉE PAR NOS SOINS, CRÈME DE RAIFORT

PLAT AU CHOIX

JARRET DE BICHE, SAUCE AUX AIRELLES
FAUX-FILET LIMOUSIN À LA CRÈME
GOUJONNETTES DE FILET DE CARPE FRITE, SALADE
VERTE, MAYONNAISE

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES
ENTREMET AU CAFÉ ET SA GLACE
CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA MAISON ET SA GLACE

MENU 2 PLATS : 28.-

MENU 3 PLATS : 32.-