



Menu de Noël

À RÉSERVER AVANT LE DIMANCHE 15/12
À RÉCUPÉRER LE MARDI 24 DÉCEMBRE DE 10H À 16H

GAMBAS RÔTIES, SAUCE HOMARDINE, RIZ BASMATI
OU
FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MAISON,
GELÉE ET CHUTNEY

GRENADIN DE VEAU AUX MORILLES, SPÄETZLES
À LA CHÂTAIGNE ET LÉGUMES D'HIVER
OU
RÔTI DE CHAPON FARCI, SAUCE AUX MORILLES,
SPÄETZLES À LA CHÂTAIGNE ET LÉGUMES D'HIVER
OU
FILET DE SANDRE, SAUCE BUTTERNUT, NOUILLES FINES

MOUSSE MANGUE - PASSION
OU
MOUSSE PANNA COTTA FRAMBOISE

MENU HORS BOISSON : 36.-

**MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU
INTOLÉRANCE DÈS LA PRISE DE COMMANDE**





Plats et Menus à emporter

À RÉSERVER AVANT LE DIMANCHE 15/12
À RÉCUPÉRER LE MARDI 24 DÉCEMBRE DE 10H À 16H

NOS ENTRÉES FROIDES

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MAISON
PARFUMÉ AU GEWURZTRAMINER, GELÉE AU
PORTO, CHUTNEY DE QUETSCHES.....**22€/100GRS**
TRILOGIE DE FOIES GRAS DE CANARD FRANÇAIS
MAISON, GELÉE AU PORTO (NATURE, ÉPICES,
FRUITS SECS).....**20€/PERS.**
TERRINE DE GIBIER MAISON, CRUDITÉS.....**10€/PERS.**
SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS DE HÊTRE
(BÖMLO DE NORVÈGE).....**15€/100GRS.**

TARIF PAR PERSONNE

NOTRE ENTRÉE CHAUDE

CASSOLETTE DE GAMBAS ET PÉTONCLES, SAUCE
HORMARDINE.....**12€**

NOS FUMAISONS

SALADE DE MIGNON DE PORC FUMÉ MAISON**22€/KILO**
MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON.....**26€/KILO**

PRÉVOIR ENVIRON 70GRS PAR PERSONNE EN ENTRÉE



Plats et Menus à emporter

À RÉSERVER AVANT LE DIMANCHE 15/12
À RÉCUPÉRER LE MARDI 24 DÉCEMBRE DE 10H À 16H

NOS POISSONS

MÉDAILLONS DE LOTTE, SAUCE HOMARDINE19€

FILET DE SANDRE, NOUILLES AU BEURRE, SAUCE
BUTTERNUT.....17€

TARIF PAR PERSONNE

NOS VIANDES

CIVET DE BICHE16€

RÔTI DE CHAPON FARCI, SAUCE AUX MORILLES.....20€

GRENADIN DE VEAU AUX MORILLES.....20€

TARIF PAR PERSONNE

**TOUTES NOS VIANDES SERONT ACCOMPAGNÉES DE SPAËTZLES
À LA CHÂTAIGNE MAISON ET DE LÉGUMES D'HIVER**



Menu de la Saint-Etienne

RÉSERVATION CONSEILLÉE (03.88.97.06.07)
À VENIR DÉGUSTER LE JEUDI 26 DÉCEMBRE À MIDI

SALADE DE CREVETTES AUX POMMES EN
GUISE D'AMUSE BOUCHE

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MAISON,
CHUTNEY ET BRIOCHE

SUPRÊME DE CHAPON AUX MORILLES
OU
FILET DE BŒUF FRANÇAIS « FAÇON ROSSINI »

ASSIETTE DE FROMAGES (SUPPLÉMENT : 5€)

ENTREMET MYRTILLE - MASCARPONE - CHOCOLAT

MENU HORS BOISSON : 53.-

**MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU
INTOLÉRANCE DÈS LA PRISE DE COMMANDE**



Menu du Nouvel An

RÉSERVATION CONSEILLÉE (03.88.97.06.07)
À VENIR DÉGUSTER LE MARDI 31 DÉCEMBRE AU SOIR

MOELLEUX DE SAUMON FUMÉ ET SON SUSHI À LA
CHOUCRUTE EN GUISE D'AMUSE BOUCHE

TRILOGIE DE FOIES GRAS DE CANARD MAISON ET SES
CHUTNEYS, BRIOCHE

MARMITE DE ST-JACQUES, GAMBAS, LOTTE AU FUMET
DE HOMARD

SORBET CITRON AU POIVRE DE TIMUT, CRÈME DE FRAISE

MÉDAILLONS DE FILET DE VEAU AUX MORILLES

CAMEMBERT « DI BUFFALA » À LA TRUFFE
(CAMEMBERT AU LAIT DE BUFFLONNE)

OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE AU GRAND-MARNIER

MENU HORS BOISSON : 88.-
SANS ANIMATION

MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU
INTOLÉRANCE DÈS LA PRISE DE COMMANDE

