



Menu Retour du Marché

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 19/05 AU 23/05

LUNDI 19 MAI

TERRINE DE VEAU

BROCHETTE DE POULET AU PAPRIKA

JEUDI 22 MAI

HORS D'OEUVRE

PALETTE DE PORC FUMÉE, SALADE DE POMMES DE TERRE

VENDREDI 23 MAI (SUPP. 3€)

HORS D'OEUVRE

LA PÊCHE DU JOUR

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT : 15.-
MENU 3 PLATS : 18.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE





Menu Bouche à oreille

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER LES MIDIS DU 19/05 AU 23/05

ENTRÉE AU CHOIX

TERRINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS

ASPERGES D'ALSACE AUX 3 JAMBONS (BLANC, FORÊT
NOIRE ET PARME)

PLAT AU CHOIX

PERSILLÉ DE BASSE CÔTE ANGUS, SAUCE BÉARNAISE

FILET DE SANDRE À LA CRÈME

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES

TARTE AUX MYRTILLES ET SON SORBET

MOUSSE AU KIRSCH GLACÉE

MENU 2 PLATS : 28.-

MENU 3 PLATS : 32.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu du Potager

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER LES MIDIS DU 19/05 AU 23/05

ENTRÉE

PANNA COTTA D'ASPERGES AUX LÉGUMES DU JARDIN
ET À L'AIL DES OURS

PLAT

RISOTTO AUX PETITS POIS ET AUX MORILLES

DESSERT

SOUPE DE FRAISES FRANCAISES ET SORBET YAOURT

MENU 3 PLATS : 35.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE

