



# Menu de La Schlitte

RÉSERVATION CONSEILLÉE  
À VENIR DÉGUSTER DU 27/06 SOIR AU 29/06 MIDI

## ENTRÉE AU CHOIX

TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD ET  
CHUTNEY PÊCHE (SUPPL. 2€)

\*\*\*

L'ASSIETTE MARINE (SAUMON GRAVELAX, THON FUMÉ  
ET EN TARTARE)



## PLAT AU CHOIX

FILET DE BŒUF FRANÇAIS AU PINOT NOIR

\*\*\*

SALADE DE GAMBAS « BLACK TIGER » FLAMBÉES À L'ANIS

## DESSERT AU CHOIX

TOMME AUX FLEURS DE SUREAU  
(FROMAGE DE L'ABBAYE DE VERGAVILLE)

\*\*\*

VACHERIN GLACÉ (PÊCHE – ABRICOT – MELON)

**ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 50.-**

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



# Menu Forestier

RÉSERVATION CONSEILLÉE  
À VENIR DÉGUSTER DU 27/06 SOIR AU 29/06 MIDI

## ENTRÉE AU CHOIX

CASSOLETTE DE GIROLLES FRAICHES, ŒUF POCHÉ  
ET JAMBON FUMÉ

\*\*\*

CARPACCIO DE BŒUF, SORBET TOMATE - BASILIC

## PLAT AU CHOIX

FAUX-FILET (FRANCE), SAUCE BÉARNAISE

\*\*\*

GOUJONNETTES DE CARPES FRITES, SALADE VERTE,  
MAYONNAISE, FRITES

## DESSERT AU CHOIX

TOMME AUX FLEURS DE SUREAU  
(FROMAGE DE L'ABBAYE DE VERGAVILLE)

\*\*\*

· CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE ET SA GLACE

**ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 40.-**

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE

