



Menu Retour du Marché

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 22/01 AU 26/01 AUX
DÉJEUNERS

JEUDI 22 JANVIER

NEM DE PORC

ÉMINCÉ DE DINDE À L'AIGRE DOUX, RIZ



VENDREDI 23 JANVIER

TERRINE MAISON, CRUDITÉS

FONDANT DE PORC AU PINOT NOIR, NOUILLES

LUNDI 26 JANVIER

POTAGE

POITRINE DE VEAU FARCIE

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT : 16.-
MENU 3 PLATS : 19.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu Bouche à oreille

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU JEUDI 22/01/26 AU
VENDREDI MIDI 23/01/26

ENTRÉE AU CHOIX

CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE
AUX PLEUROTES FRAICHES ET À L'ANIS

GÂTEAU DE SAUMON FUMÉ À L'AVOCAT ET CREVETTE

PLAT

COEUR D'ENTRECÔTE ANGUS, SAUCE BÉARNAISE

PLUMA DE VÉRITABLE COCHON IBÉRIQUE

CHOUROUTE DE POISSONS (SAUMON, SANDRE, HADDOCK),
BEURRE CITRONNE

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES

TIRAMISU ET SA GLACE

TORCHE AUX MARRONS

MENU 2 PLATS : 28.-

MENU 3 PLATS : 32.-



Menu de la St-Valentin

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 13/02 SOIR AU 15/02 MIDI
ANIMATION MUSICALE SAMEDI SOIR ET
DIMANCHE MIDI



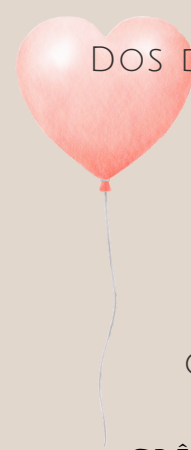
TRUITE DES VOSGES FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE,
GRAVELAX AU GIN D'ALSACE, CRÈME LÉGÈRE AU RAIFORT

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, CONFIT DE POIRES ET CHIPS

OEUF PARFAIT, VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR
ET PLEURÔTES RÔTIES

PLAT AU CHOIX

CARRÉ DE VEAU AUX GIROLLES



DOS DE SKREI RÔTI (CABILLAUD SAUVAGE DE NORVÈGE),
RISOTTO, SAUCE CITRONNELLE- GINGEMBRE

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE AUX FRAMBOISES ET SA GLACE

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE À L'ALCOOL DE VANILLE

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 55.-