

La proposition du Chef

Le gaspacho de chou-fleur à l'huile de sésame grillée
accompagné de nems à la chair de poulpe
ou

Le consommé clair à la tomate et bœuf garni de mini gnocchi
ou

Le saumon mariné à la betterave rouge et Vodka et les scampi sautés à l'ail
ou

Le filet de sandre et loup de mer sur jeunes pousses d'épinard, sauce Riesling
ou

Le chateaubriand rôti au four et les sauces Béarnaise et poivre vert
L'assortiment de primeurs
ou

Le magret de canard rôti au miel, jus aux cerises griottes
ou

Le duo du pâtissier glacier
ou

Les fraises marinées au caramel vin rouge, glace vanille et parfait glacé
ou

La mousse au fromage blanc et abricots accompagné du sorbet rhubarbe

Prix du menu avec potage : 60€

sans potage : 54€

au choix : Le sorbet melon arrosé au Porto rouge

+5€

L'été gastronomique

Le carpaccio de St. Jacques et saumon d'Écosse aux truffes
ou

Le petit gaspacho de chou-fleur à l'huile de sésame grillé
ou

Le pavé de turbot poché sur jeunes pousses d'épinard, sauce Riesling
ou

Le sorbet Colonel arrosé à la Vodka
ou

Le mignon de veau sur cèpes sautées, jus au balsamique
ou

Le magret de canard rôti au miel, jus aux cerises griottes
ou

La tentation gourmande du pâtissier-glacier

Prix du menu gastronomique

72,5€

Le menu gastronomique est servi de préférence par table complète

Le menu végétarien

Le gaspacho de chou-fleur à l'huile de sésame grillé, nems aux girolles
ou

Les croustillants à la ricotta et chutney de mangue, figue sautée
ou

La nage de légumes et tofu au lait de coco et curry rouge, riz Basmati
ou

Le dessert au choix

Prix du menu avec potage: 48€

sans potage : 42€

La carte

Les potages

Le consommé Royale	6,8€
Le consommé clair à la tomate et bœuf garni de mini gnocchi	7,5€
Le gaspacho de chou-fleur à l'huile de sésame grillé, nems au poulpe	7,5€
La soupe de poissons au safran, rouille et croûtons à l'ail	14,5€

Les entrées froides

Le carpaccio de St. Jacques et saumon d'Écosse aux truffes	17,5€
Le saumon mariné à la betterave rouge et Vodka, et les scampi sautés à l'ail	19,5€
Le filet de bar sauté aux amandes sur salade de légumes croquants	17,0€
Le bouquet de salades et crudités	14,5€
Le croustillant à la ricotta et chutney de mangue, figue sautée	16,5€
Le melon Cavaillon au jambon cru Marque Nationale	16,5€
Le tartare de bœuf maison	18,5€
La salade de homard tiède à l'orange (homard décortiqué)	23,5€
La terrine de foie gras de canard maison et la figue sautée <i>accompagné de brioche toastée et un verre de vin doux</i>	21,5€

Les entrées chaudes

La lasagne al forno petite portion 10€ grande portion	14,5€
Les escargots Bourguignonne ½ DZ 11,50€ 1 DZ	15,5€
Les cuisses de grenouilles à la provençale 1 DZ	19,5€

Les poissons

	entrée	plat
Les filets de bar meunière sur crème de cerfeuil	19,5€	+3€
Le filet de sandre et loup de mer sur jeune épinard, s Riesling	22,5€	+3€
Le pavé de turbot Nantua aux écrevisses	25,8€	+4€
Le feuilleté de gambas et St. Jacques, sauce crème à l'ail	23,8€	+4€
La variation du poissonnier, sauce champagne et homardine	24,5€	+4€
La cassolette de fruits de mer aux herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, scampi, St. Jacques, lotte,...</i> servi en cocotte	56,0€	+2*4€

Le curry rouge de l'Inde au lait de coco (spécial été)

au poisson et légumes croquants	19,5€	23,5€
à la pintade et légumes croquants	16,0€	19,5€
au tofu et légumes croquants	14,5€	17,5€

Les trous normands

Le sorbet rhubarbe, arrosé au crémant	5€
Le sorbet de poire, arrosé à la Williams	5€
Le sorbet melon, arrosé au Porto rouge	5€
Le sorbet Colonel, arrosé à la Vodka ou Crémant	5€

Les viandes

Le magret de canard rôti au miel, jus aux cerises griottes		22,5€
Le suprême de pintade rôtie au romarin, sauce aux morilles		21,5€
Le mignon de veau sur cèpes sautés, jus au balsamique		26,5€
Le chateaubriand rôti au four, sauces béarnaise et poivre vert (2 pers.)		50,0€
L'entrecôte grillée (produit du terroir)	250gr	22,0€
saucés Béarnaise et poivre vert	350gr	25,0€
Le tartare de bœuf maison avec frites et salade		24,5€
La cassolette de rognons de veau à la dijonnaise		21,5€

Les desserts

L'assortiment de fromages		9,0€
La coupe Dame Blanche		8,5€
Le sorbet mirabelle arrosé à la Mirabelle		8,5€
Le sorbet poire arrosé à la Williams		8,5€
Le duo du glacier : Vacherin glacé au coulis de framboise		9,5€
Brésilienne au coulis de mangue		
L'assiette de fruits frais		9,2€
La nage de sorbets et fruits frais		10,5€
La mousse au fromage blanc et abricots accompagné du sorbet rhubarbe		9,8€
Les fraises marinées au caramel vin rouge, glace vanille et parfait glacé		9,8€
La déclinaison chaude – froide du chocolat		10,0€
L'assortiment du pâtissier glacier		10,5€

Les cafés

Le café tasse et les petits fours		3,7€
L'espresso et les petits fours		3,7€
Le café en cafetière et les petits fours		4,2€
Le cappuccino et les petits fours		4,0€
Le café Steinmetz et les petits fours		7,8€
(café flambé au Quetsch, chantilly et chocolat râpé)		
L'Irish Coffee et les petits fours		8,2€
L'infusion au choix et les petits fours		3,7€