



## ENTRÉES

- Le tartare de saumon aux agrumes 10€
- Tataki de boeuf laqué aux épices, pickles de légumes 10€
- La salade Chèvre frit au miel 9€
- Foie gras de canard cidre, figues , brioche feuilletée 22€

## PLATS

- La salade chèvre frit au miel 14,50€
- Faux filet Charolais sauce échalotes ou béarnaise frites 25€
- Tartare de saumon aux agrumes frites 19€
- Filet de Maquereau brulé à la flamme, espuma béarnaise, pdt grenailles 20€

## DESSERTS

- Sorbets maison 7€
- Sabayon fraise, rhubarbe, glace vanille 7,50€
- Ile flottante compotée de rhubarbe, aspérule odorante 7€

## PLATS DU JOUR

- Entrée / Plat 14,50€
- Plat / Dessert 14,50€
- Entrée / Plat / Dessert 18€

Lundi

Salade de légumes, maquereau, hollandaise  
Rossbif, salade de pommes de terre

Jeudi

Restaurant Gastronomique

Vendredi

Salade Alsacienne  
Poisson selon arrivage, fregola, crème de  
moutarde (supp 1€)

Dessert

Vacherin

Tarte au citron

