

## Le menu du jour

2 Plats 18€/ 3 plats 22€

Terrine Paysanne, mesclun de jeunes pousses

Ou

Velouté Courge

Ecume de foie gras aux épices à pain d'épices

---

Pavé de bœuf juste snacké

Ou

Dorade Sébaste

Risotto d'orge perlée et légumes

---

Moelleux au chocolat

Ou

2 boules de glace « Maison »

Ou

Petite assiette de fromages

## Le Menu Gourmand 33€

Le Pâté croute « Maison »

Sauce aigre douce, mesclun et pickles

La pêche du jour

Selon arrivage, crèmeux de butternut, courge spaghetti

La crème brûlée à la vanille Bio de Madagascar

Accompagnée de sa glace vanille

## La carte du midi

### Entrées :

Le Pâté Croute

Sauce aigre douce, mesclun et pickles

15€

Le foie gras

Foie gras confit entier, quetsches au vin rouge et sa brioche

19€

### Plats :

La pêche du jour

Selon arrivage, crèmeux de butternut, courge spaghetti et châtaigne

25€

Le Filet de Bœuf

Crèmeux de pommes de terre du jardin, champignons Eringy et jus corsé

29€

### Desserts :

L'assiette de 4 fromages

Affinés par la fromagerie Antony à Vieux-Ferrette

10€

Sphère chocolat

Sphère chocolat, cœur coulant caramel salé, cacahuètes torréfiées et sorbet poire

10€

La crème brûlée à la vanille Bio de Madagascar

Accompagnée de sa glace vanille

10€

La Fraicheur de glaces et sorbets "Maison"

Accompagnée de fruits frais et tuiles

10€

L'Irish

Un double espresso, 4cl de whisky, du sucre de canne et chantilly

10€

Si vous avez un bon cadeau merci de le présenter en début de repas.

### Le Menu Gourmand 33€

#### Le Pâté croute « Maison »

Sauce aigre douce, mesclun et pickles

#### La pêche du jour

Selon arrivage, crémeux de butternut, courge spaghetti

#### La crème brûlée à la vanille Bio de Madagascar

Accompagnée de sa glace vanille

### Le Menu Dégustation 49€

#### Le foie gras

Finger de foie gras au coing et sa brioche

#### La Saint-Jacques

En carpaccio, juste cuite sous un velouté de choux fleur à la vanille

#### Le Filet de Bœuf

Crémeux de pommes de terre du jardin, champignons du moment et jus corsé

#### Sphère chocolat

Sphère chocolat, cœur coulant caramel salé

Cacahuètes torréfiées et sorbet poire

### Accords mets et vins

Formule boissons à 18€ (2 verres de vin, ½ eau et le café)

Formule boissons à 23€ (3 verres de vin, ½ eau et le café)

*La cuisine, c'est une histoire de respect et de plaisir.*

*Cela prend du temps, nous sommes passionnés, mais pas magicien,*

*Non n'avons pas de chapeau magique et tout est préparé à la minute !!*

*Alors si vous êtes pressé, annoncez-le en début de repas et nous ferons de notre mieux,*

*Merci,...*

## Les entrées

<u>Le pâté croute « Maison »</u>	15€
<i>Sauce aigre douce, mesclun et pickles</i>	
<u>L'omble fumé à chaud</u>	17€
<i>Raviole de céleri farcie d'une salade de pomme granny et œufs de poisson, Ecume de céleri branche</i>	
<u>La Saint-Jacques</u>	18€
<i>En carpaccio, juste cuite sous un velouté de choux fleur à la vanille.</i>	
<u>Le foie gras Label Rouge du Sud-Ouest</u>	19€
<i>Finger de foie gras au coing et sa brioche</i>	

Le menu enfant 12€  
(Jusqu'à 12 ans)  
Plat / 1 boule de glace

*Prix net, service compris.*

## Terre et Mer

<u>La pêche du jour</u>	25€
<i>Selon arrivage, crémeux de butternut, courge spaghetti et châtaigne</i>	
<u>L'encornet farci</u>	27€
<i>Jus de moules au safran d'Alsace, polenta snackée, côtes de bette et pignons</i>	
<u>Le cochon Duroc</u>	27€
<i>Cochon élevé en plein air dans les Forêts du Jura, à Sogeson par Rodolphe Haricots tarbais, le tout dans l'esprit d'un cassoulet</i>	
<u>Le pavé d'autruche façon Rossini</u>	29€
<i>Purée de coing, risotto d'orge perlée au vin rouge</i>	
<u>Le Filet de Bœuf</u>	29€
<i>Crémeux de pommes de terre du jardin, champignons Eringy et jus corsé</i>	

*Prix net, service compris.*

## Les desserts

<u>L'assiette de 4 fromages</u> <i>Affinés par la fromagerie Antony à Vieux-Ferrette</i>	10€
<u>Comme un Mont Blanc</u> <i>Meringue, crèmeux vanille, vermicelles, sorbet coing</i>	10€
<u>Sphère chocolat</u> <i>Sphère chocolat, cœur coulant caramel salé, cacahuètes torréfiées et sorbet poire</i>	10€
<u>La crème brûlée à la vanille Bio de Madagascar</u> <i>Accompagnée de sa glace vanille</i>	10€
<u>L'Irish</u> <i>Un double expresso, 4cl de whisky, du sucre de canne et chantilly</i>	10€
<u>Le baby Irish</u> <i>Comme le grand mais la moitié</i>	6€
<u>L'Irish Alsacien</u> <i>Un double expresso, 4cl de schnaps au choix, du sucre de canne et chantilly</i>	10€
<u>Le baby Alsacien</u> <i>Comme le grand mais la moitié</i>	6€
<u>Le sorbet arrosé</u> <i>2 boules de sorbet et 2cl de schnaps au choix</i>	10€
<u>La Boule de glace maison</u>	3€
<u>Le supplément chantilly</u>	1€

*Prix nets, service compris.*