



## Nos entrées/ Our starters

16€

- Terrine de foie gras mi-cuit maison.  
Concentré de butternut.  
Tuile de sarrasin au graines torréfiées.

*Homemade half-cooked foie gras terrine.  
Butternut squash concentrate.  
Buckwheat tuile with roasted seeds.*

13€

- Truite fumé maison, brioche à la fève de tonka.  
Mousse d'orange confite.  
Pointe de pesto de roquette.

*Homemade smoked trout, brioche with tonka bean.  
Candied orange mousse.  
A touch of arugula pesto.*

14€

- Tartelette de poireaux à la tomme de chèvre.  
Caramel de betterave au vinagre balsamique et pousse de  
cresson.

*Leek tartlet with goat cheese tomme.  
Beetroot caramel with balsamic vinegar and watercress sprouts.*

## Nos menus enfants/Our kids meals (jusqu'à 14 ans/ up to 14 years old)

12€

- Steak-haché de boeuf avec purée de pomme de terre maison  
suive d'une coupe glacée (2 boules)

*Minced beef steak with homemade mashed potatoes followed by a  
two scoop ice cream.*

- Filet de poisson du marché avec purée de pomme de terre  
maison suivi d'une coupe glacée (2 boules)

*Fish fillet (from the market) with homemade mashed potatoes,  
followed by a sundae (2 scoops of ice cream).*





## N O S P L A T S / O U R M A I N C O U R S E S

32€  
*-Filet de Boeuf à votre cuisson.  
Purée fourchette et sa sauce vin rouge.  
Purée d'échalote confites.  
(demi-pension ou bon cadeau 10€ suppliment)*

Beef fillet cooked to your liking.  
Forked mashed potatoes with red wine sauce.  
Candied shallot purée.  
(half board or gift voucher 10€ suppliment)

22€  
*Filet d'esturgeon poelé et son fenouil braisé au fumet safronné  
Sauce mouclade poudré au chorizio.*

*Pan-seared sturgeon fillet with braised fennel in saffron-infused  
stock.  
Mouclade sauce sprinkled with chorizo.*

23€  
*-Crépine d'émietté de lapin au petit oignons.  
Beignet de haricot rouge au cumin.  
Sauce au porto blanc.*

*Rabbit pâté encased in caul fat with small onions.  
Red bean fritters with cumin.  
White port sauce.*

## Nos accompagnements / Our side orders

-  
5€  
*Salade/salad*

8€  
*Purée fourchette/ Fork mashed potatoes*

## Nos fromages / Our cheese platter

10€  
*La sélection du Chef en trio/ 3 Chef's selection*



## NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

9 €

*-Deux choux garnis d'un crémeux praliné surmontés d'un parfait glacé au chocolat.*

*Two profiteroles filled with praline cream, topped with a chocolate parfait.*

**-Un flan au fruit de la passion et gingembre. Sur un sablé à la vanille. Crème pistache et ses éclats.**

*Passion fruit and ginger flan on a vanilla shortbread. Pistachio cream with its crunch bits.*

**-Gâteaux quatre-quarts aux éclats d'amandes. Mousse cassis et sa liqueur. Tuile de nougatine.**

*Quatre-quarts cake with almond bits. Blackcurrant mousse with its liqueur. Nougatine tuile.*

## Nos coupes glacées/ Our ice creams

8€

**-Dolce Vita - glace vanille, sorbet fraise, chantilly, amandes grillées.**

*Dolce Vita- vanilla ice cream, strawberry sorbet, whipped cream, roasted almonds.*

**-Dame Blanche - glaces vanille et chocolat, chantilly et sauce chocolat.**

*White Lady - Vanilla and chocolate ice cream, whipped cream and chocolate sauce.*

**-Douceur d'été - sorbets framboise, citron, pêche de vigne et grains de speculoos.**

*Summer sweetness - raspberry, lemon and vine peach sorbets with speculoos crumbs.*

**-La mienne! - 3 boules et une garniture**

*Mine! - 3 scoops and a topping.*