



Toute l'équipe du restaurant
est heureuse de vous accueillir et de vous revoir.
Nous vous souhaitons un bon appétit !

« La Gastronomie, est l'Art d'Utiliser la Nourriture pour Créer du Bonheur »

Pour Commencer



L'Entrée Végétarienne du Moment	16.00€	13.00€
L'Entrée du Marché	14.00€	12.00€
<i>(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)</i>		
Le Crèmeux de Cerfeuil Tubéreux et Girolles Sautéées	16.00€	13.00€
<i>Brioche Toastée et Crème Montée à la Duxelles de Champignons</i>		
Les Filets de Maquereaux Marinés aux Agrumes	17.00€	14.00€
<i>Ecailles de Butternut et Poire, Vinaigre de Cidre</i>		
La Raviole de Cabillaud à la Châtaigne	20.00€	16.00€
<i>Potimarron Rôti et Copeaux de Comté Affiné 18 Mois</i>		
Le Foie Gras au Coing	21.00€	18.00€
<i>Coin Confit et Séché, Gel d'Oignons Rouges et Pain Toasté</i>		

Prix nets en €

Jérémie
SIMON

Maitre
Restaurateur



Pour Suivre

Le Plat Végétarien du Moment **22.00€** 20.00€

Les Viandes

Le Plat du Marché **24.00€** 22.00€

(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)

Le Suprême de Poulet Fermier «Label Rouge», Jus à la Sauge **26.00€** 24.00€

Farci aux Champignons, Pressé de Pommes de Terre et Céleri

L'Entrecôte de Boeuf Lorraine, Béarnaise en Syphon **29.00€** 27.00€

Purée 50/50

Les Rognons et Ris de Veau aux Morilles Cuits en Cassolette **30.00€** 28.00€

Purée 50/50

Les Poissons

Le Poisson du Marché **24.00€** 22.00€

(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)

Le Filet de Bar Cuit à l'Unilatéral, Sabayon au Beurre Noisette **27.00€** 25.00€

Pommes de Terre Fondantes et Crème de Choux Fleurs

Le Filet de Saint-Pierre Grillé sur Peau **28.00€** 26.00€

Crèmeux au Crémant d'Alsace «Maison Cattin», Nuage de Topinambour

Pour les Enfants (Jusqu'à 12 ans) 14.00€

Un Plat

Nuggets de Volaille Maison OU Poisson Pané OU Plat à la carte (Hors Suggestions)

Un Dessert

Coupe de Glace 2 Boules OU Salade de Fruits Frais OU Dessert du jour

Prix nets en €

Jérémie
SIMON

Maitre
Restaurateur



Menu du Marché 31.00€ (Entrée, Plat et Dessert)

* +3.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (28.00€ à Emporter)

Uniquement les Soirs et le Samedi Midi (Proposé oralement)

L'Entrée du Marché

Le Plat du Marché ou le Poisson du Marché

Le Dessert du Marché

Menu Gourmand 39.00€ (Entrée, Plat et Dessert)

* +3.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (36.00€ à Emporter)

Le Crèmeux de Cerfeuil Tubéreux et Girolles Sautéées

Brioche Toastée et Crème Montée à la Duxelles de Champignons

Ou

Les Filets de Maquereaux Marinés aux Agrumes

Ecailles de Butternut et Poire, Vinaigre de Cidre

Ou

Le Plat Suggestion de la Cheffe

(Voir «Les Suggestions du Menu Gourmand» en début de carte)

Le Filet de Bar Cuit à l'Unilatéral, Sabayon au Beurre Noisette

Pommes de Terre Fondantes et Crème de Choux Fleurs

Ou

Le Suprême de Poulet Fermier «Label Rouge», Jus à la Sauge

Farci aux Champignons, Pressé de Pommes de Terre et Céleri

Ou

Le Plat Suggestion de la Cheffe

(Voir «Les Suggestions du Menu Gourmand» en début de carte)

Le Dessert

(au Choix à la Carte ou la Suggestion de la Cheffe Pâtissière)

Menu Végétarien 33.00€ (28.00€ à emporter)

L'Entrée et le Plat Végétarien du Moment

Les Fromages Affinés et Le Dessert (au Choix à la Carte)

Prix nets en €

Jérémy
SIMON



Tout changement dans
les différents menus
entrainera un supplément,
Merci de votre compréhension.



Menu Chaumière 48.00€ (Entrée, Plat et Dessert)

* +3.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (45.00€ à Emporter)

La Raviole de Cabillaud à la Châtaigne

Potimarron Rôti et Copeaux de Comté Affiné « 18 Mois »

Ou

Le Foie Gras au Coing

Coing Confit et Séché, Gel d'Oignons Rouges et Pain Toasté

Ou

॥ L'Entrée Suggestion de la Cheffe

(Voir «Les Suggestions du Menu Chaumière» en début de carte)

Le Filet de Saint-Pierre Grillé sur Peau

Crèmeux au Crémant d'Alsace « Maison Cattin », Nuage de Topinambour

Ou

L'Entrecôte de Bœuf Lorraine, Béarnaise au Syphon

Purée 50/50

Ou

॥ Le Plat Suggestion de la Cheffe

(Voir «Les Suggestions du Menu Chaumière» en début de carte)

Le Dessert

(au Choix à la Carte ou ॥ la Suggestion de la Cheffe Pâtissière)

Menu Dégustation 64.00€

(Ce menu ne pourra être servi que par table entière, merci de votre compréhension)

Le Duo de Foie Gras de Canard

Ou

La Cocotte de Ris de Veau aux Morilles

Une Entrée (au Choix à la Carte ou Suggestions)

Le Trou Lorrain

Un Plat (au Choix à la Carte ou Suggestions)

L'Assiette de Fromage Affinée.

Un Dessert (au Choix à la Carte ou Suggestions)

Prix nets en €

Jérémie
SIMON

Maitre
Restaurateur



L'Assiette de Fromages Affinés	8.00€	7.00€
<i>Les Desserts</i>		
L'Assiette Gourmande <i>Mignardises du Moment et Glace</i>	10.00€	-
Le Dessert du Marché <i>(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)</i>	8.00€	6.00€
La Pavlova aux Agrumes <i>Meringue, Crèmeux Mandarine et Suprêmes d'Agrumes</i>	9.00€	7.00€
La Poire Pochée aux Epices <i>Panna Cotta Caramel, Sablé aux Noix de Pécan</i>	9.00€	7.00€
Le Tiramisu aux Chocolats <i>Gelée et Crèmeux Café, Ganaches Chocolat Noir et Blanc</i>	9.00€	7.00€
Le Paris Brest <i>Espuma et Biscuit Praliné, Tuile Noisette</i>	9.00€	7.00€
L'Irish Coffee <i>Classique au Whisky ou Lorrain à la Mirabelle</i>	10.50€	-

*Tous nos desserts étant réalisés et élaborés par nos soins,
certains peuvent demander un certain temps de préparation,
n'hésitez pas à les commander en début de repas.*

Pour Finir en Douceur

Aroma BIO Organic <i>Mélange d'Arabica et Robusta Naturels, Arôme Intense et Floral</i>	2.50€
Décaféiné <i>Selon loi en vigueur, 100% arabica, préservera votre sommeil</i>	2.90€
Les Thés et Infusions Damman Frères <i>Demandez notre coffret</i>	4.00€

