



# Les Suggestions de la Cheffe

Entrée      Plat

## Nos Suggestions « Menu Gourmand » ou à la Carte

<b>Entrée : Les Asperges Vertes Rissolées au Beurre Demi-Sel</b>	<b>17.00€</b>	-
<i>Sabayon Léger au Citron Vert et Noisettes Torréfiées</i>		
<b>Plat : Le Filet de Sandre Cuit sur Peau, Beurre Blanc Cerfeuil</b>	-	<b>27.00€</b>
<i>Tombée d'Epinard et Riz Sauvage</i>		

## Nos Suggestions « Menu Chaumière » ou à la Carte

<b>Entrée : Le Rouget-Barbet de Roche en Ceviche</b>	<b>22.00€</b>	-
<i>Fèves au Citron Confit, Radis Comme une Fleur</i> (Supplément de 4.50€ dans notre «Menu Gourmand»)		
<b>Plat: La Caille Entière Désossée Rôtie, Jus à l'Ail des Ours</b>	-	<b>29.00€</b>
<i>Risotto aux Asperges Vertes</i> (Supplément de 4.50€ dans notre «Menu Gourmand»)		

Laura, Marion et toute l'équipe du restaurant  
sont heureux 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



<b>L'Entrée Végétarienne du Moment</b>	<b>17.00€</b>	15.00€
<b>L'Entrée du Marché</b> <i>(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)</i>	<b>15.00€</b>	13.00€
<b>La Truite Comme un Gravlax à l'Aneth</b> <i>Crème de Raifort d'Alsace Acidulée, Pickels d'Oignon Rouge et Gel de Pomme Verte</i>	<b>18.00€</b>	15.00€
<b>L'Oeuf Mollet Croustillant et Fuseau Lorrain</b> <i>Espuma et Brunoise Grillée de Fuseau Lorrain, Jardin de Petits Pois</i>	<b>18.00€</b>	15.00€
<b>La Rilette de Raie aux Câpres et Cébette</b> <i>Feuille de Brick, Emulsion de Capucines et Royale de Chou-Fleur</i>	<b>21.00€</b>	18.00€
<b>Le Mi-Cuit de Foie Gras de Canard aux Fruits de Saison</b> <i>Gel de Fraise et Chutney Rhubarbe, Pain Toasté</i>	<b>22.00€</b>	19.00€
<b>Le Duo de Foie Gras de Canard en Chaud-Froid</b> <i>Cromesquis et Foie Gras Mi-Cuit aux Fruits de Saison</i>	<b>24.00€</b>	21.00€
<b>La Cocotte de Ris de Veau</b> <i>Sauce Onctueuse aux Morilles</i>	<b>24.00€</b>	21.00€



## Pour Suivre

**Le Plat Végétarien du Moment** 23.00€ 21.00€

### Les Viandes

**Le Plat du Marché** 25.00€ 23.00€

*(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)*

**Le Quasi de Veau en Basse Température, Jus à l'Ail des Ours** 27.00€ 25.00€

*Mousseline de Carotte Fane et Pommes Pailles*

**Le Filet de Boeuf, Sauce Chimichurri** 30.00€ 28.00€

*Purée 50/50 et Légumes Glacés*

**Les Rognons et Ris de Veau aux Morilles Cuits en Cassolette** 31.00€ 29.00€

*Purée 50/50 et Légumes Glacés*

### Les Poissons

**Le Poisson du Marché** 25.00€ 23.00€

*(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)*

**Le Pavé d'Espadon Cuisson «Rosé à l'Arête»** 27.00€ 25.00€

*Vierge d'Agrumes, Pommes de Terre Rattes au Four et Purée de Pois Chiche*

**Le Filet de Lieu Jaune Nacrée, Beurre Blanc Cerfeuil** 29.00€ 27.00€

*Tombée d'Épinard et Riz Sauvage*

*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*

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

\* +4.00€ 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)

\* +4.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (36.00€ à Emporter)

### La Truite Comme un Gravlax à l'Aneth

Crème de Raifort d'Alsace Acidulée, Pickels d'Oignon Rouge et Gel de Pomme Verte

Ou

### L'Oeuf Mollet Croustillant et Fuseau Lorrain

Espuma Brunoise de Fuseau Lorrain, Jardin de Petits Pois

Ou

### 🍷 L'Entrée Suggestion de la Cheffe

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

### Le Pavé d'Espadon Cuisson «Rosé à l'Arête»

Vierge d'Agurmes, Pommes de Terre Rattes au Four et Purée de Pois Chiche

Ou

### Le Quasi de Veau en Basse Température, Jus à l'Ail des Ours

Mousseline de Carotte Fane et Pommes Pailles

Ou

### 🍷 Le Plat Suggestion de la Cheffe

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

### Le Dessert

au Choix à la Carte Supplément 1€ pour l'Assiette Gourmande

## Menu Végétarien 34.00€ (28.00€ à emporter)

### L'Entrée et le Plat Végétarien du Moment

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

## Menu Chaumière 48.00€ (Entrée, Plat et Dessert)

\* +4.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (45.00€ à Emporter)

### La Rilette de Raie aux Câpres et Cébette

Feuille de Brick, Emulsion de Capucines et Royale de Chou-Fleur

Ou

### Le Foie Gras Fraise et Rhubarbe

Gel de Fraise et Chutney Rhubarbe, Pain Toasté

Ou

### ¶ L'Entrée Suggestion de la Cheffe

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

### Le Filet de Lieu Jaune Nacrée, Beurre Blanc Cerfeuil

Tombée d'Epinard et Riz Sauvage

Ou

### Le Filet de Bœuf, Sauce Chimichurri

Purée 50/50 et Légumes Glacés

Ou

### ¶ Le Plat Suggestion de la Cheffe

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

### Le Dessert

au Choix à la Carte Supplément 1€ pour l'Assiette Gourmande

## Menu Dégustation 70.00€.

(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 Fromages Affinés.

### Un Dessert (au Choix à la Carte)



<b>L'Assiette de Fromages Affinés</b>	<b>8.00€</b>	7.00€
---------------------------------------	--------------	-------

## Les Desserts

<b>L'Assiette Gourmande</b> <i>Mignardises du Moment</i>	<b>10.50€</b>	-
---	---------------	---

<b>Le Dessert du Marché</b> <i>(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)</i>	<b>8.50€</b>	6.50€
--	--------------	-------

<b>La Tartelette Fraise Gariguettes et Pistache</b> <i>Crèmeux et Pistache Façon «Chouchou», Gel de Fraise</i>	<b>9.50€</b>	7.50€
---	--------------	-------

<b>La Charlotte au Chocolat Noir et Rhubarbe</b> <i>Mousse Chocolat Noir, Compotée de Rhubarbe et Grué de Cacao</i>	<b>9.50€</b>	7.50€
--	--------------	-------

<b>Le Blanc Manger Verveine</b> <i>Infusion et Gel Verveine, Tuile aux Amandes</i>	<b>9.50€</b>	7.50€
---	--------------	-------

<b>Le Paris Brest</b> <i>Espuma et Biscuit Praliné, Tuile Opaline aux Noisettes</i>	<b>9.50€</b>	7.50€
--	--------------	-------

<b>L'Irish Coffee</b> <i>Classique au Whisky ou Lorrain à la Mirabelle</i>	<b>10.50€</b>	-
---	---------------	---

*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

<b>Aroma BIO Organic</b> <i>Mélange d'Arabica et Robusta Naturels, Arôme Intense et Floral</i>	<b>2.50€</b>
--	--------------

<b>Décaféiné</b> <i>Selon loi en vigueur, 100% arabica, préservera votre sommeil</i>	<b>2.90€</b>
--	--------------

<b>Les Thés et Infusions Damman Frères</b> <i>Demandez notre coffret</i>	<b>4.00€</b>
---	--------------