

# S'Musauer



## CARTE DÉJEUNER

### - ENTRÉES -

Gravlax de saumon maison, marinade au citron

14.80€

---

Harengs Matjes à la crème, pommes Ratte et pommes Granny

13.80€

---

Œuf mi-mollet façon carbonara, parmesan et lard paysan

13.80€

---

Foie gras de canard, chutney de figues et gel de griottes

la 1/2 portion 15.80 € / la portion 20.80 €

### - PLATS -

Filet de sandre, nem de choucroute, Pommes noisette, lard croustillant et beurre blanc

28.80€

---

Onglet de bœuf « Herdshire »

Échalotes confites et pommes dauphine

22.80€

---

Rognons de veau a la moutarde de Meaux,

Spaetzles maison

21.00€

---

Tête de veau à l'ancienne  
Bouillon, légumes et sauce gribiche

21.00€



Plat « fait maison » élaborés sur place à partir de produits bruts

Tous nos prix sont nets, taxes et service 10% compris - La maison n'accepte plus les règlements par chèque

# S'Musauer



## CARTE DÎNER

### - ENTRÉES -

Gravlax de saumon maison sur blinis de pommes de terre	13.80€
Nem de choucroute, lard paysan et crème de parmesan	11.80€
Poireaux vinaigrette, œuf mi-mollet et sauce gribiche	13.80€
Escargots de Bourgogne en persillade , Mousseline de pommes de terre Charlotte	13.80€
Foie gras de canard, chutney de Noël et gel de griottes	la 1/2 portion 15.80 € la portion 20.80 €

### - PLATS -

Filet de sandre, nem de choucroute Pommes noisette, lard croustillant et beurre blanc	28.80€
Noix de saint jacques rôties, risotto à la truffe Bouillon de volaille mousseux, embeurrée de choux verts	29.80€
Filet de cerf, sauce grand Veneur Poire aux airelles et mousseline de céleri	28.80€
Suprême de chapon, et sa cuisse farcie Crème de morilles et buewespaetzles	30.80€
Filet de bœuf Wellington Jus aux truffes et pommes dauphine	34.80€
Rognons de veau à la moutarde ancienne Spaetzles maison	21.00€
Tête de veau à l'ancienne, Bouillon, Légumes et sauce gribiche	21.00€



Plat «fait maison» élaborés sur place à partir de produits bruts

Tous nos prix sont nets, taxes et service 10% compris - La maison n'accepte plus les règlements par chèque

# S'Musauer



## - DESSERTS -

Pot de caramel au beurre salé, Glace vanille et langues de chat

7.50€

---

Coulant au chocolat noir , Sorbet griottes et cerises

9.00€

---

Notre version de la torche aux marrons

8.50€

---

Strudel aux pommes, Glace cannelle

8.50€

---

Crème brûlée au pain d'épices, Sorbet mandarine de Sicile

9.00€



Plats « fait maison » élaborés sur place à partir de produits bruts

Tous nos prix sont nets, taxes et service 10% compris - La maison n'accepte plus les règlements par chèque