

Notre carte

Au déjeuner
du mardi au samedi

Menu Gourmand 19.80€

variable toutes les semaines
(entrée et plat, au choix)

et

Suggestions à la carte

Au déjeuner
le dimanche

Menu du dimanche 49.00€

variable toutes les semaines
(entrée, plat et dessert, au choix)

Pas de service à la carte

Au dîner
du jeudi au dimanche

À la carte

Suggestions à la carte

Entrées

Au déjeuner du mardi au samedi et au dîner du jeudi au dimanche

Gravlax de saumon maison à l'aneth 15.80
Pickles de légumes

Harengs Matjes à la crème à l'ancienne 12.80
Pommes Ratte et Granny-Smith

Cassolette d'escargots *au beurre persillé à l'ail* les 6 10.80
les 12 18.50

Foie gras de canard maison français 19.80
Chutney d'hiver, gel de cerises, sa brioche à tête

Au dîner du jeudi au dimanche

Œuf mi-mollet 12.80
Poêlée de champignons, crème de céleri

Platz

Au déjeuner du mardi au samedi et au dîner du jeudi au dimanche

| | |
|---|-------|
| Filet de truite, <i>tombée de chou vert et mousseline de panais</i> | 29.80 |
| Bouchée à la Reine <i>Veau, poularde, croûte, garniture au choix *</i> | 26.80 |
| Cordon bleu de veau <i>Crème de champignons, garniture au choix *</i> | 26.80 |
| Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne <i>Garniture au choix *</i> | 24.50 |
| Tête de veau et son bouillon <i>Sauce gribiche, pommes vapeurs</i> | 24.50 |

Au déjeuner du mardi au samedi

| | |
|--|-------|
| Onglet de bœuf « Vintage Beef » à l'échalote, frites, salade | 25.80 |
|--|-------|

Au déjeuner le samedi et au dîner du jeudi au dimanche

| | |
|---|-------|
| Filet de bœuf français <i>Crème aux morilles, légumes de saison, garniture au choix *</i> | 31.80 |
| Magret de canard rôti aux pommes <i>Jus au miel de pin, butternut en deux textures, garniture au choix *</i> | 28.80 |

* GARNITURE AU CHOIX

frites | écrasé de pommes de terre maison | spaetzles maison

Tous nos plats sont faits maison

Tous nos prix sont en euros, nets, taxes et services compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque

Nos desserts maison

au choix à 9.00€

Pot de caramel au beurre salé

Glace vanille, langues de chat maison et amandes grillées

Torche aux marrons à notre façon

Crumble à l'ananas et son sorbet

Crème fouettée maison

Crème brûlée au chocolat

Baba au rhum ambré

Crème fouettée maison

« Menu du dimanche à 49€ »

Le Menu est servi le dimanche au déjeuner

Notre chef de cuisine vous propose chaque semaine selon l'arrivée des suggestions différentes au choix parmi quatre entrées, quatre plats et quatre desserts

C'est un exemple de menu

Entrées ☰

Gravlax de saumon maison à l'aneth

Pickles de légumes

Cassolette d'escargots

Crèmeux de pommes de terre

Œuf mi-mollet

Poêlée de champignons, crème de céleri

Foie gras de canard français maison

Chutney de figues et sa brioche à tête

Plats ☰

Filet de truite

Tombée de chou vert et mousseline de panais

Filet de bœuf français

Crème aux morilles, écrasé de pommes de terre

Magret de canard rôti aux pommes

Jus au miel de pin, butternut en deux textures, pommes grenailles

Cassolette de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne

Spaetzles maison

Desserts ☰

Pot de caramel au beurre salé

Glace vanille et langues de chat maison

Fondant au chocolat

Cerises Amarena, glace yaourt

Torche aux marrons

À notre façon

Paris-Brest maison