












NOS ENTRÉES

	Entrée	Plat
 Foie gras d'oie, son chutney de saison et sa petite brioche	19,00€	
 Carpaccio de bœuf	15,00€	
 Cuisse de grenouille à la crème	21,00€	26,00€
 ½ douzaine d'escargots	9,00€	
 Une douzaine d'escargots	17,00€	
 Pâté en croûte, crudités	11,00€	16,00€
 Tataki de bœuf, sauce chimichurri	18,00€	25,00€
 Tomates de couleurs, burrata et pesto	15,00€	20,00€



NOS POISSONS

 Dorade royale, émulsion au chorizo, risotto et légumes de saison		26,00€
 Omble chevalier sur lit de choucroute, sauce au safran		29,00€
 Noix de Saint-Jacques snackés, risotto et légumes de saison		28,00€












NOS SPECIALITÉS

 Bouchée à la reine, spaetzlé et croûte		19,00€
 Choucroute garnie		19,00€

UNIQUEMENT SUR RESERVATION

 Pierrade royale, frites, spaetzlé, salade et 3 sauces au choix (minimum 2 pers) (Bœuf, veau, canard, filet mignon de porc, volaille et lard fumé)	28,00€
 Chapeau tatar, crozets-frites-spaetzlé et 3 sauces aux choix (minimum 2 pers) Bœuf, veau, canard, filet mignon de porc, volaille et lard fumé)	30,00€

NOS VIANDES

 Assiette du boucher (brochette de saucisses, ribs et poulet mariné)	28,00€
 Côte de bœuf Black Angus 500g, beurre maitre d'hôtel	40,00€
 Magret de canard au miel 350gr, sauce au miel	28,00€
 Carpaccio (tartare 200gr & carpaccio de bœuf)	32,00€
 Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne	23,00€
 Tartare de bœuf au couteau 200g / 400g	22,00€ / 32,00€
 Carpaccio de bœuf, burrata	23,00€
 Filet de bœuf Rossini	40,00€
 Pluma de porc	26,00€
 Filet de bœuf	35,00€
 Onglet de veau	27,00€



Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et de frites ou spaetzlé.



Toutes nos entrées et plats sont faits maison. La liste des allergènes est disponible sur demande au personnel