

NOS ENTREES

Croustillant chaud de camembert sur sa crème à la ciboulette 9,25 €

Tartare de dorade à la pomme sur son pain grillé 10,50 €

Soupe de poissons, servie avec ses croûtons et sa sauce rouille 9,80 €

Petit carpaccio de saumon mariné au citron vert 12,80 €

Salade aux noix de st jacques et crevettes poêlées aux agrumes, sauce vierge
petite assiette 9,50 € grande assiette 13,80 €

Méli-Mélo de salade et d'asperges vertes poêlées
jambon ibérique séché et parmesan 14,95 €

menu enfant

(-12 ans) 9,80 €

Dos de cabillaud cuit vapeur au beurre blanc
ou
Petite escalope de veau à la crème

Tarte du jour ou coupe de glace (2 boules)

ou crêpe au sucre ou au chocolat (uniquement le soir)

NOS SUGGESTIONS

Os à moelle à la fleur de sel 9,80 €

Asperges d'Alsace (1 kg brut) aux trois sauces 24,00 €

L'assiette de jambon cuit à l'os coupé à la main (environ 120 g) 7,50 €

L'assiette de jambon fumé forêt noire (env. 120 g) 8,50 €

L'assiette de jambon ibérique séché
(race Duroc de Battallé 24 mois de séchage) (env.120g) 13,50 €

L'assiette panaché de jambons (env.250g)
(jambon cuit à l'os, jambon fumé forêt noire) 14,50 €

Feuilleté d'asperges aux morilles 18,90 €

Feuilleté de noix de st jacques poêlées et d'asperges
sauce légèrement pimentée 23,80 €

Dos de cabillaud sur lit d'asperges blanches et vertes au beurre nantais 21,00 €

(les asperges blanches viennent directement de la ferme Rieffel à Fegersheim)

NOS POISSONS

Cordon bleu de lieu au jambon fumé forêt noire
et sa sauce crème aux champignons de paris 19,85 €

Filet de daurade royale poêlé, sauce vierge 21,50 €

Fricassée de noix de st jacques aux morilles 25,80 €

Cotriade Normande 28,00 €

(filet de St Pierre, rouget, cabillaud, limande, palourdes, langoustine,
pommes de terre, mijotés dans une fine soupe de poisson, servi avec une sauce rouille)

NOS VIANDES

Cordon bleu de veau et sa sauce crème aux champignons de paris 19,80 €

Tartare de bœuf charolais, coupé au couteau, préparé en cuisine 18,50 €

Rognons de veau sautés façon forestière 22,80 €

Bavette d'aloiau de boeuf « Aberdeen Angus » d'écosse
poêlée aux échalotes, jus corsé 19,80 €

NOS GALETTES DE SARRASIN

Galette complète (jambon blanc, gruyère, œuf) 7,95 €

Galette bocage (jambon blanc, gruyère, sauce crème aux champignons) 7,95 €

Galette au chorizo (sauce tomate, gruyère, chorizo) 7,95 €

Galette végétarienne (gruyère, fromage de chèvre, œuf, légumes) 8,60 €

Galette bergère (fromage de chèvre, gruyère, jambon, noix) 8,60 €

Galette vosgienne (pommes de terre, jambon fumé, munster) 8,60 €

Galette à l'andouille (andouille, fondue d'oignons, moutarde à l'ancienne) 8,95 €

Galette Ornaise (pommes chaudes, camembert, magret de canard fumé) 8,95 €

Galette nordique (saumon fumé, crème, ciboulette) 9,80 €

Galette aux noix de st jacques
(noix de st jacques poêlées, julienne de légumes, beurre nantais) 12,95 €

NOS CRÊPES DE FROMENT

Crêpe au beurre salé et au sucre 3,95 €

Crêpe au chocolat chaud 4,95 €

Crêpe au Nutella 4,80 €

Crêpe duchesse (confiture d'abricot, grand marnier) 6,80 €

Crêpe Normande (pommes chaudes, caramel au beurre salé) 7,20 €

Crêpe Percheronne (pommes chaudes, flambé calvados) 7,50 €

Crêpe Belle Hélène (glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly) 7,90 €

Crêpe des îles (ananas, raisins flambés au rhum, glace coco, chantilly) 7,95 €

Crêpe Suzette (jus de citron, jus d'orange, grand marnier) 7,95 €

NOS GOURMANDISES

Café gourmand 6,95 €

Crème brûlée au pommeau caramélisée au sucre roux de canne 6,90 €

Tarte Tatin aux pommes, crème fraîche et glace cannelle 7,50 €

Meringue faite par nos soins, glace vanille, crème chantilly 6,90 €

Petits croustillants chauds de chocolat noir,
glace au caramel au beurre salé 7,80 €

Profiterolles farcies de glace vanille, chocolat chaud maison 7,20 €

Véritable baba au rhum, crème chantilly
avec ananas mariné au rhum 7,50 €

Coupe de glace ou sorbet (la boule) 1,95 €
(vanille, chocolat, café, fraise, caramel au beurre salé, pain d'épices
passion, ananas, pomme, poire, framboise, citron, coco)

Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 7,00 €

Demoiselle d'Isigny (glace vanille, caramel au beurre salé, chantilly) 7,00 €

Coupe de sorbet arrosé 7,80 €

prix nets