

LES METS DU BOUQUET GARNI

Burger de foie gras et magret de canard fumé, chutney de pommes au raifort, gelée au Porto
15.00 euros

Pâté en croûte au foie gras Maison, crudités fraîches a l'orange 14.00 euros

Salade d'asperges et fenouils, croustillant aux crevettes, vinaigrette tomate au gingembre
15.00 euros

Brochettes de sot l'y laisse Asia,coulis de betterave et gingembre, salade de quinoa rouge
15.00 euros

Salade Mixte en Chaud-froid « œuf poché-brochette de cervelas-munster,vinaigrette a la
moutarde 13.00 euros

Mille feuille campagnard chèvre et jambon de Bayonne, compotée oignons rouge au sésame
12.00 euros

Bouché a la reine comme vous l'aimez et son croustillant de foie gras, risotto 17.00euros

Filet de sanglier, choux rouge a la vanille et balsamique, poêlées de champignons et gnocchis
23.00 euros

Cordon bleu de veau savoyard, crème a l'oignons, pommes de terre ratte et petit pois
22.00euros

Magret de canard fumé par nos soins poêlé, petits légumes et frites de patates douces,
vinaigrette a la coriandre 18.00 euros

Onglet de bœuf ,jus de noisette, poêlée de fèves et crosnes, gnocchis 17.00 euros

Noix d'entrecôte de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel, pommes frites et légumes du marché
20.00 euros

Saint Jacques rôti, huile de pistache, légumes grillés et risotto, crème de tomate blanche au
basilic 22.00 euros

Dos de cabillaud rôti, navet vanillé et frites de patates douces, crème de potirons fumé
20.00euros

Pressé de munster frais au cumin et sa compotée de mirabelle, salade de saison 7.50 euros

Brie fourré à la crème fraîche et aux copeaux de truffes noires, salade de saison 8.00 euros