

## ENTREES

- Foie gras au torchon, pannacotta à la pomme verte caramel au cidre, germes 26€  
Ecrevisses marinées minutes sur une bruschetta à la ratatouille froide, sauce pistou 25€  
Foie gras poêlé, compotée de rhubarbe rouge, jus de viande réduit ~~25€~~ 22.10€  
Carpaccio de filet mignon de veau, quenelle de fèves vertes, petits légumes façon crudité 25€  
Escargots grillés, sur une purée à la fourchette, jus de déglacage, nuage au Baranis 25€  
Langoustines grillées en brochette, garniture comme une paëlla, sauce poivron 26€  
Caille grillée, servie dans une nage, mini - navets confits, crème fouettée à la truffe en quenelle 25€

## POISSONS

- Médallions de lotte en brochette, condiment méchoui, roulade de taboulé aux légumes, sauce rouge spoon, 25€  
Filet de daurade en feuille de bananier cuit à la vapeur épicée, mini – légumes au wok, ~~26€~~ 22.95€  
Dos de cabillaud aux larges pâtes grillées, sauce douce poivrées, petit concassé de tomates en salade 24€  
Médallion de homard à la chapelure de nougat noisette, encornet farcis, petite tartine  
de mini – légumes, émulsion à la courgette 26€  
Bar grillé sur fondue de salade, jus gingembre – agrumes 27€

## VIANDES

- Côte d'agneau, sauce à la menthe et sa timbale d'aubergine à la feta 25€  
Poitrine de pigeon, sauce noisette et sa purée d'amande 26€  
Brochette de magret de canard aux figues, sauce barbecue, petite salade de légumes tièdes 26€  
Filet de boeuf sauce balsamique et sa tatin de tomate ~~25€~~ 22.10€  
Involtini de veau et son ris , foie gras frais, petit tartare de légumes tièdes 25€

A partir du 15 mai 2009 jusqu'au 1er Février 2010

(Notre boeuf est issu de France et d'Allemagne)

## MENU DE NOS PETITS GASTRONOMES ~~9.95€~~, 7.95€\*

(- de 10 ans)

Assiette de Crudités ou Potage

Escalope nature ou à la crème, Entrecôte grillée, Saucisse ou filet de poisson

Frites, purée, pâtes ou légumes - Glace ou tarte maison

Les prix en verts ont été baissés conformément à la requête de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de Hôtellerie)  
par le gouvernement du fait de la baisse de la TVA à 5.5%

Tous nos plats sont conçus et garnis par nous-même  
TAXES ET SERVICE COMPRIS—BOISSONS NON-COMPRISES

# FROMAGES

- Le plateau de fromages 11 €
- Fleur de brick au munster, caramel au cumin 10 €
- Tronçon de tome en cromesqui 10 €
- Cappuccino de munster 10€

Nos fromages locaux sont  
issus pour :  
le Munster, la MAISON DODIN  
la Tome, la FERME CLAUDEPIERRE  
le chèvre, CHEVRERIE des EMBETSCHES  
et CHEVRERIE du BAMBOIS

# DESSERTS

à commander en début de repas

- Bavarois noix de coco, sorbet au rhum, crème gingembre, 10€
- Fruits de saison, façon melba, déstructurés, 10€
- Trio de smoothies : banane split, pomelos  
cardamome et mon choix, ~~10€~~ 8.85€\*
- Sensation au chocolat, sorbet passion et nage de fruits exotiques, 10€
- Coque de meringue givrée et ses fruits rouges, 10€

Les prix en verts ont été baissés conformément à la requête de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de Hôtellerie)  
par le gouvernement du fait de la baisse de la TVA à 5.5%

# Menu Bouche à oreille

## à ~~33€~~, 29.10€\*

composé d'une entrée, d'un sorbet, d'un plat et d'un dessert  
élaboré au gré du marché et de l'inspiration  
de Thierry, José et leur équipe

## Menu Harmonie

### à 42€

Champignon de truite sauce raifort, sphères  
de vitelotte

Sorbet en attendant

Roulade de lapin aux herbes du jardin et son jus réduit

Fleur de brick au munster, caramel au cumin ou  
Tronçon de tome en cromesqui ou  
Cappuccino de munster

Carpaccio de fruits, film au Porto, sorbet au matcha

## Menu Symphonie

### à 55€

Foie gras au torchon, pannacotta à la pomme verte,  
caramel au cidre, germes

Noix de Saint Jacques grillées,  
jus mangue – oignon , risotto aux fanes,  
billes de tomate

Sorbet en attendant

Filet de chevreuil à la façon d'un rôti, duxelles de girolles  
fraîches et sa brochette de fruits, petit jus de gibier

Fleur de brick au munster, caramel au cumin  
ou Tronçon de tome en cromesqui  
ou Cappuccino de munster

Douceur de crème brûlée glacée au chocolat blanc,  
fruits de saisons

## Menu Gourmandise à 75€

Pour l'ensemble de la table, un service de 8 plats vous est proposé,  
selon la saison, l'inspiration de Thierry, José  
et leur équipe.

Les prix en verts ont été baissés conformément à la requête de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de Hôtellerie)  
par le gouvernement du fait de la baisse de la TVA à 5.5%