

Chers Gourmets,

Voici notre carte/menu gourmand. Vous pouvez faire votre choix de deux façons :

*Soit à la **carte** avec les prix qui sont affichés sur le côté.*

*Soit au **menu gourmand en 3 services à partir de 39.00€***

en choisissant une entrée, un plat et un fromage ou dessert.

(Supplément à ajouter au prix du menu, stipulé entre parenthèse)

Choix du menu entier à donner à la commande.

Menu gourmand à partir de 39.00€

Prix Carte

© **Les Entrées:**

Croustillant de saumon déposé sur une tombée de poireaux au beurre et moules décortiquées, émulsion marinière au curry et jeunes pousses d'épinards (1,3,4,7,14)* 18.00€

Duo de foie gras de canard, l'un mi-cuit, l'autre en crème brûlée, toasts de brioche et chutney pommes aux fruits exotique (1,3,7,12) * 22.00€
(Sup. 4€ au menu gourmand)

Composition de salades, légumes crus et cuits (1,3,7,10,11,12) * 14.00€

Association entre une saucisse de Morteau et un œuf « bio » poché, espuma de pommes de terre, oignons frits et émulsion de cèpes (1,3,7)* 20.00€

© **Les Plats:**

Prix Carte

Pavé de sandre rôti sur peau aux graines de sarrasin torréfiées, quinoa, radis red meat, purée de carottes et son beurre blanc (1,4,7)* 28.00€

Filet mignon de porc ibérique rôti, son jus au thym, boudin noir en cappuccino de jus de pommes, chou vert étuvé aux lardons, potiron et purée de pommes de terre (1,7)* 27.00€

Carré de veau désossé et rôti, réduction de porto parfumée aux noix, betteraves rouges, navet boule d'or, chou kalé frit et riz sauvage (1,7,8,12)* 29.00€
(Sup. 5€ au menu gourmand)

Faux filet de bœuf Limousin-Luxembourgeois grillé, sauce béarnaise, cœur de sucrine en vinaigrette, pommes dauphine et légumes de saison, (1,3,7,10,12) * 27.00€

→ [Fromages/Desserts](#)

© Les Fromages :

Prix Carte

L'assiette de fromages affinés, accompagnée de ses garnitures
(Sup. de 3.50€ au menu) (1,7,8,10,12) *

12.00€

© Les Desserts :

Prix Carte

La véritable Dame Blanche... (3,7) *

9.00€

Barrette chocolat garnie d'une marmelade de clémentine, sponge cake,
coulis acidulé, meringue et sorbet à l'orange sanguine (1,7,8) *

9.00€

Assortiment de sorbets (3 boules) ... (1,7,8) *

9.00€

Le vacherin à ma façon ... glace cookies-noisettes, glace vanille, craquant
spéculos, meringue et syphon chocolat à la fleur de sel (1,3,7,8) *

9.00€

Bonne dégustation !

*** : Allergènes : Se référer à la liste (Nous demander).**

*Si un ou plusieurs allergènes se trouvent dans un plat que vous souhaitez commander,
n'hésitez pas à nous demander conseil, nous nous adapterons le plat en fonction de vos
intolérances ou allergies.*

Nouveaux horaires au restaurant:

*Afin de respecter le bien-être de nos équipes, le restaurant fermera désormais ses portes à
15h30 pour le service du midi et minuit pour le service du soir.*

Au déjeuner: Ouverture à partir de 12h00 et dernière prise de commande à 14h00

Au dîner: Ouverture à partir de 19h00 et dernière prise de commande à 21h30

Merci pour votre compréhension!