

Menu Gourmet 45 €

Les Amuse - Bouches

*

Terrine de foie gras de canard en élégance de fruits secs, pain brioché et toasté

*

Ris de veau poêlé sur un lit de risotto aux herbes

ou

Faux-filet de bœuf grillé, pommes Pont-neuf et mini légumes, sauce moutarde

*

Sélection de Munster

*

Tatin de pommes à la cannelle, crème glacée vanille

*

Mignardises et café

Un verre de Pinot Gris, Un verre de Bordeaux Rouge

Menu Dégustation 70 € *

Deux Entrées de la carte au choix

Deux plats de la carte au choix

Assortiment de fromages affinés

Un dessert de la carte

* servi uniquement pour l'ensemble de la table

Menu Gourmand 55 €

Les Amuse - Bouches

*

Foie gras de canard poêlé, compoté de figues, réduction de vinaigre balsamique, pain brioché et toasté

*

Carré d'agneau rôti, caviar d'aubergine et épinards poêlés

ou

Filet de bœuf Rossini et ses galettes de pommes de terre

*

Assortiment de fromages affinés

*

Millefeuille de banane et chocolat, crème glacée vanille

*

Mignardises et café

*

Un verre de Pinot Gris, Un verre de Bordeaux Rouge