

ENTRÉES

Burrata Crémeuse, Figs Rôties, Raisins et Cerneaux de Noix Bio

Creamy Burrata, Roasted Figs, Grapes and Organic Walnuts
11 €

Gravelax de Saumon Fumé, Bibeleskas aux Herbes, Pain de Campagne Toasté

Smoked Salmon Gravelax, Bibeleskas with herbs, Toasted Country Bread
12 €

Tartelette aux légumes, Huile d'Olives Fumée et Eclats de Noisettes Bio

Vegetable Tartlet with Smoked Olive Oil and Organic Hazelnut Chips
11 €

Terrine de Jarret de Porc au Foie Gras

Pork Shank Terrine with Foie Gras
10 €

PLATS

Pavé de Saumon, Pesto de Basilic et Noisettes Bio

Salmon Steak with Basil Pesto and Organic Hazelnuts
20 €

Filet de Daurade Royale, Sauce Vierge

Fillet of Sea Bream, Sauce Vierge
20 €

Riz Carnaroli Crémeux, Légumes d'Automne, Noisettes Bio

Supplément Jambon Forêt Noire 2€
Creamy Carnaroli Rice, Autumn Vegetables, Organic Hazelnuts
Black Forest Ham Supplement 2€
21 €

Paleron de veau Braisé, Jus aux Trompettes de la Mort

Braised Veal Chuck, Death Trumpet Jus
22 €

Suprême de Volaille Fermière, Sauce aux Pommes et Calvados

Supreme of Farmhouse Poultry, Apple and Calvados Sauce
20 €

Bavette de Bœuf (180g), Sauce Shallot sauce

Beef Flank Steak (180g) with shallot sauce
19 €

Accompagnements : Frites, Spaetzle, Riz Bio de Camargue et Légume du jour

Accompaniments : French Fries, Spaetzle, Organic Camargue Rice and Vegetable of the Day

DESSERTS

Crème Brûlée à la Vanille, Fèves de Tonka et Vanille Bourbon

Crème Brûlée with Tonka Beans Bourbon Vanilla
6,50 €

Boule de Glace Bio / Sorbet Bio (vanille, chocolat, café, citron, cassis, fraise)

Organic Ice Cream / Organic Sorbet (vanilla, chocolate, coffee, lemon, blackcurrant, strawberry)
2,80 € / boule

Dessert du Moment

Dessert of the moment
8 €

Le Sablé Breton, Poire Pochée au Vin Blanc et Sauce Chocolat à la Fleur de Sel

Breton Shortbread, Pear Poached in White Wine and Chocolate Sauce with Fleur de Sel
8 €

Brownies Chocolat Guayaquil aux Noix et Noisettes Bio, Crème Anglaise

Guayaquil Chocolate Brownies with Organic Nuts and Hazelnuts, English Cream
8 €

Assiette de Fromages au Lait Cru

Raw Milk Cheese Platter
9,50 €