



LA CARTE



ENTREES

Le **Foie Gras d'Oie**, betterave et pain à la pomme de terre toasté
26€

Le **Filet de Bœuf Charolais** mariné aux cacahuètes, ail noir et gingembre
26€

Le Filet d'**Omble Chevalier** d'Isère, soubise et vert d'oignon
25€

Les **Langoustines** raidies au sel et cuites sur galet, crème de Caviar et oseille
28€

Le **Foie Gras de Canard** poêlé, soja, huitre et épinard
29€

POISSONS

Le Dos de **Skrei** nacré, jambonnettes de Grenouilles, ravioles d'Escargots
et ail des ours
38€

Le **Saint Pierre** cuit en croute de sel et aromates,
Petit Pois, Fenouil, Lardo et beurre blanc à l'aneth
(2 pers) 82€

VIANDES

Volaille de Bresse en deux services, la cuisse Morilles / Riesling
Le Suprême Foin / Asperges vertes
38€

Joues et Poitrine de **Cochon fermier « Label Rouge »**
cuisinée deux jours et deux nuits
Symphonie de Chou rave et interprétation du Picon/Bière
35€

La selle d'**Agneau de Sisteron** rôtie au thym, fève et artichaut poivrade
39€

VEGETARIENS

L'**Œuf** à 64°C, soubise et vert d'oignon
(Entrée) 18€

Les **Asperges** du Pays, hollandaise au beurre noisette et risotto onctueux
(Plat) 26€

FROMAGES

Le Chariot de Fromages de la maison Antony et de la ferme du Landgraben
14€

DESSERTS

Fraise Gariguettes et basilic, léger Cheesecake
15€

Savarin au Chocolat et fève de Tonka, ganache montée au chocolat blond Dulcey
15€

Notre interprétation de la Tarte à la Rhubarbe Alsacienne
(à commander en début de repas)
15€

Assortiment de Glace et Sorbet: 2,50€/la boule
Les sorbets : Poire, Framboise, Citron, Fruit exotique, Fraise basilic
Les glaces : Chocolat grand cru, Vanille de Madagascar