La Carte

Entrees

Foie Gras de Canard / Mangue / Baie Rose
32€

Langoustine / Caviar / Chou-Fleur
37€

Omble Chevalier / Céleri / Granny Smith
31€

Saint-Jacques / Patate Douce / Agrume
33€

Œuf à 63°C / Topinambour / Truffe d'Automne
29€

Foie Gras de Canard Poêlé / Coing / Choucroute
28€ *(je suis de petite taille)*

Poissons

Sandre / Escargot / Pied de Veau
46€

Lotte / Moules de Bouchot / Safran
47€

Saint Pierre / Carotte / Yuzu
96€ pour 2 personnes

Viandes & Volailles

Filet de Bœuf / Porto / Chou Rave
46€

Veau Carré & Ris / Panais / Shiitaké
46€

Chevreuil / Chou-Vert / Baerewecke
46€

Vegetarien

Ostergruss / Céleri / Granny Smith
Entrée 22€

Poêlée de nos Maraîchers / Spaetzle / Choucroute / Champignon
Plat 32€

Provenance de nos Viandes

Foie Gras : France
Bœuf : Allemagne
Ris de Veau : France / Pays-Bas
Veau : France / Pays-Bas
Chevreuil : Alsace

FROMAGES

Chariot de Fromages de la maison Antony
19€

DESSERTS

Ananas / Noix de Coco / Grog aux Epices
(à commander en début de repas)
19€

Chocolat / Passion / Gingembre
(à commander en début de repas)
19€

Agrume / Matcha / Pavlova
19€

Poire / Amande / Fleur d'Oranger
18€

Assortiment de Glace et Sorbet
3.50€/la boule