

*Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre restaurant
et espérons que vous y passerez un agréable moment !*

POUR COMMENCER...

Foie gras de canard, figue rôtie et brioche garnie

21.00 €

Raviole de tourteau et langoustine, bouillon thaï

12.00 €

Poêlée de champignons et son croûton à l'ail

12.00 €

Œuf parfait, crémeux d'épinards, guanciale grillé et mimolette

11.00 €

POUR SUIVRE...

Saint Jacques snackées au beurre vanillé, risotto, butternut fondant et écume coco / agrumes

27.00 €

Retour de pêche, crémeux de petit pois et légumes croquants

26.00 €

Pièce du boucher, pommes de terre grenailles aux épices fumées et légumes

Prix en fonction du marché

Dos de cerf, jus de betterave et cassis, purée de patates douces, pommes de terre grenaille

26.00 €

Rognons de veau flambés au Cognac, spaetzles «Maison»

25.00 €

LE MENU DE LOUISE

49 €

*Composez votre menu selon votre envie en choisissant sur notre carte
1 entrée + 1 plat + 1 dessert*

LE MENU DU JOUR

Uniquement le midi du mardi au vendredi

*Le plat à 16€ * 2 plats à 20€ * 3 plats à 24€*

*1 entrée, 1 plat au choix (Viande ou poisson) et 1 dessert
renouvelés toutes les semaines en fonction des saisons !*

LE MENU ENFANT

12 €

1 plat (Viande ou poisson) + 1 glace

*Découvrez également nos suggestions
qui varient quotidiennement
selon les arrivages et l'inspiration du chef !*



*Pour vos repas et fêtes de fin d'année,
nous vous proposons notre foie gras «Maison»
N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel !*



DÉLICES GOURMANDS

Foret Noire en trompe l'œil, sorbet cerise

12.00 €

Poire pochée, crumble de pain d'épices, crémeux mascarpone à la vanille

11.00 €

Déclinaison de chocolat, glace au café blanc, gel yuzu

11.00 €

Torche aux marrons

11.00 €

Irish coffee

9.00 €

Affogato (Glace vanille, espresso)

6.50 €

Sorbet arrosé à l'eau de vie Théo Preiss (Framboise, mirabelle, poire, pomme, citron)

9.00 €