

La symphonie des saisons

Nous célébrons la cuisine avec passion en vous offrant des plats préparés avec des ingrédients frais et locaux. Notre menu, inspiré des traditions et enrichi d'une touche créative, est conçu pour ravir vos papilles et rendre chaque repas mémorable.

Merci de nous choisir. Nous espérons que votre expérience ici sera des plus agréables.

Bon appétit !

La symphonie des saisons

Entrées

Trilogie de Crèmes Légumières	12.00€
Un trio de crèmes légères et gourmandes Carotte vanille, chou au brie, courgette curry.	
Gaufre Thon Rouge	15.00€
Gaufre de pommes de terre, mi-cuit de thon rouge, crème citronnée.	
Toast Chèvre Miel	12.00€
Pain doré et croquant garni de fromage de chèvre fondant, rehaussé d'une touche de miel.	
Oeuf Cocotte	17.00€
Oeuf Cocotte délicatement préparé, accompagné de Foie Gras et de champignons	
Feuilleté Jambon Tomate	14.00€
Pâte feuilletée dorée et croustillante, garnie de jambon de pays et de tomates confites.	
Tarte de Tomate au Comté	14.00€
Fine pâte croustillante, tomates fraîches, comté affiné, et moutarde à l'ancienne.	

Desserts

Profiterole Matcha	9.00€
Pâte à choux farcie d'une glace au matcha légère, coulis au chocolat.	
Gaufre Pistache	9.00€
Gaufre croustillante garnie de pistache, glace pistache	
Flan Traditionnel	9.00€
Flan onctueux parfumé à la vanille.	
Roulé Chocolat	9.00€
Génoise avec crème fouettée et glace au chocolat.	
Assiette de Fromages	10.00€
Grilled Reblochon on Toast	
Symphonie Sucrée	12.00€
Un assortiment de mini-desserts, idéal pour les indécis, avec thé ou café.	

Plats

Choucroute Revisitée	20.00€
Choucroute revisitée avec une touche de vin blanc et de baies de genièvre.	
Magret de Canard Rôti	24.00€
Magret de canard rôti, nappé de miel et parfumé au thym.	
Proposition du Marché	22.00€
Poisson du jour rôti, purée de courge et sauce beurre noisette.	
Saint-Jacques Poêlées	24.00€
Saint-Jacques poêlées, déglacées au whiskey et écrémées	
Sauté de Dinde	20.00€
Dinde tendre sautée, accompagnée de châtaignes grillées.	
Pièce du Boucher	24.00€
Faux-filet de bœuf grillé, accompagné de champignons de saison, sauce à la crème.	

Accompagnements au choix :
Légumes, Frites, Pomme de terre
rôties.

Petits Gourmets

Plat + Dessert + Boisson	19.00€
Plat au choix Poulet pané. Steak haché	
Accompagnement : Frites, Pâtes ou Légume Dessert au choix Fruit frais 2 boules de glaces (parfum au choix: chocolat, vanille, framboise, café, mangue) Boisson au choix Sirop à l'eau Jus	

La symphonie des saisons

Starters

Trilogy of Vegetable Creams	14.00€
A trio of light and gourmet creams: vanilla carrot, brie cabbage, and curry zucchini.	
Red Tuna Waffle	15.00€
A crispy potato waffle topped with a mi-cuit red tuna and a slightly tangy lemon cream.	
Goat Cheese and Honey Toast	12.00€
Golden and crispy toast topped with melted goat cheese and drizzled with a touch of honey.	
Cocotte Egg	17.00€
Baked Egg Cocotte with Foie Gras and Mushrooms	
Puff Pastry	14.00€
A golden, crispy puff pastry filled with country ham and confit tomatoes.	
Tomato and Comté Tart	14.00€
Crispy tart, fresh tomatoes, aged Comté, and wholegrain mustard.	

Desserts

Matcha Profiterole	9.00€
Choux pastry filled with light matcha ice cream, topped with chocolate whipped.	
Pistachio Waffle	9.00€
Crispy waffle topped with pistachios.	
Traditional Flan	9.00€
Smooth vanilla-flavored flan.	
Chocolate Roll	9.00€
Genoise with whipped cream and chocolate ice cream.	
Cheese Plate	10.00€
Selection of three cheeses.	
Sweet Symphony	12.00€
An assortment of mini-desserts, ideal for those who can't decide.	

Main Courses

Revisited Sauerkraut	22.00€
Traditional sauerkraut revisited with a touch of white wine and juniper berries.	
Roasted Duck Breast	24.00€
Roasted duck breast, drizzled with honey and infused with thyme.	
Market Suggestion	22.00€
Roasted fish of the day, squash purée, and hazelnut butter sauce.	
Seared Scallops	24.00€
Seared scallops, deglazed with whiskey and cream, served with vegetable tagliatelle.	
Turkey Stir-Fry	20.00€
Tender sautéed turkey, served with grilled chestnuts.	
Butcher's Cut	24.00€
Grilled beef sirloin, accompanied by seasonal mushrooms, cream sauce, and roasted potatoes.	

Accompagnements au choix :
Riz, Légumes, Frites, Pomme de terre
rôties.

Little Gourmets Menu

Main Dish + Dessert + Drink 19.00€

Main Dish
Breaded Chicken
Minced Steak
Sides: Fries, Pasta, or Vegetables
Dessert
Fresh Fruit
2 Scoops of Ice Cream
(flavors: chocolate, vanilla, raspberry,
coffee, mango)
Drink
Flavored Syrup with Water
Juice

La symphonie des saisons

Entrées

Trilogie de Crèmes Légumières

Un trio de crèmes légères et gourmandes
Carotte vanille, choux au brie, courgette curry.

Gaufre Thon Rouge

Une gaufre croustillante à base de pommes de terre, surmontée d'un tartare de thon rouge et d'une crème légèrement citronnée.

Toast Chèvre Miel

Pain doré et croquant garni de fromage de chèvre fondant et d'une touche de miel.

Oeuf Cocotte

Un œuf cuit délicatement en cocotte, accompagné de lard croustillant.

Feuilleté Jambon Tomate

Pâte feuilletée dorée et croustillante, garnie de jambon de pays et de tomates confites.

Tarte de Tomate au Comté

Fine pâte croustillante garnie de tomates fraîches et de comté affiné.

Plats

Choucroute Revisitée

Choucroute traditionnelle revisitée avec une touche de vin blanc et de baies de genièvre.

Magret de Canard Rôti

Magret de canard rôti, nappé de miel et parfumé au thym.

Proposition du Marché

Poisson du jour rôti, châtaignes grillées, et une sauce beurre noisette aux agrumes.

Saint-Jacques Poêlées

Saint-Jacques poêlées, servies avec une purée de courge butternut et une émulsion au beurre noisette.

Sauté de Dinde

Dinde tendre sautée, accompagnée de riz parfumé.

Pièce du Boucher

Faux-filet de bœuf grillé, accompagné de champignons de saison, sauce à la crème et pommes de terre rôties.

Accompagnements au choix :

Riz, Légumes, Frites, Pomme de terre rôties.

Desserts

Profiterole Matcha

Pâte à choux farcis d'une crème de matcha légère et onctueuse.

Gaufre Pistache

Gaufre croustillante garnie de pistache.

Figue Rôtie

Figues cuites au four dans leurs jus.

Flan Traditionnel

Flan onctueux parfumé à la vanille.

Assiette de Fromages

Sélection de trois fromages