

Nos Entrées

LE FOIE GRAS EN NOUGAT, RHUBARBE, VINAIGRE DE FRAMBOISE, TARTINE CÉRÉALES	15.50 €
L'ASPERGE BLANCHE EN BAVAROIS, TRUITE ROSE « GRAVLAX », PARMESAN	13.00 €
LE PORCELET ET LA JOUE EN PÂTÉ EN CROUTE, PISTACHES, ÉCHALOTES ET ROMAINE	13.50 €

Nos Viandes et Volailles

LE VEAU EN CANON, SES RAVIOLES DE RIS , ASPERGES ET CUBE DE CÉLERI	18.00 € 0 €
L'AGNEAU SAVEUR ASIATIQUE, FARÇON, NEM DE LÉGUMES	17.00 € 00 €
LE PORC À L'ANDOUILLE DU VAL D'AJOL, LÉGUMES PRINTANIERES, TOURTE LORRAINE	16.50 € 50 €

Nos Poissons

LE ROUGET EN BURGER, SAUCE SALSA, FENOUIL À LA CORIANDRE POMMES GAUFRETTES	18.00 €
LE SAINT PIERRE EN CROÛTE DE BEURRE FUMÉ, MILLE-FEUILLE DE LÉGUMES	18.00 €
LA FERA AU POIVRE SARAWAK, ASPERGES VERTES, POLENTA D'AIL DES OURS	17.50 €

Notre Chariot de Fromages

11.50 €

DÉCOUVREZ, NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES RÉGIONAUX

Nos Desserts

LE FINANCIER PISTACHE, FRUITS ROUGES,

8.00 €

LE LINGOT MENTHE CHOCOLAT,

8.50 €

LE MILKSHAKE GLACÉ FRAISE,

8.50 €

Nos Classiques

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND : AVEC ASSORTIMENT DE MIGNARDISES
Café au Choix (Classique, Inde, Brésil, Éthiopie, Guatemala)

8.80 €

LE CUBIQUE DE PAIN PERDU AUX POIRES CARAMÉLISÉES

8.00 €

LA FAISSELLE (SUCRE, FRUITS ROUGES, MIEL OU NATURE)

6.00 €

LE CRUMBLE FRAISE RHUBARBE

8.00 €

Le Dessert, ça se Partage à deux

LA GROSSE PROFITEROLE AU CHOCOLAT TANZANIEN,
GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, AMANDES ÉFFILÉES

12.00 €

L'ANANAS RÔTI RAFRAICHI A LA PASSION *

13.00 €

LA PALETTE DE FRUITS DE SAISON AU SIROP MENTHOLÉ, SORBET POMELOS *

13.00 €

*** A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS**

Nos Coupes Glacées

LES CRÈMES GLACÉES ET SORBETS (3 BOULES AU CHOIX)

6,00 €

VANILLE, CAFÉ, FRAISE, CHOCOLAT, PISTACHE, CARAMEL BEURRE SALE, CRÉOLE, YAOURT
MIRABELLES, ANANAS, CASSIS, FRAMBOISE, FRUIT DE LA PASSION, NOIX DE COCO, MELON,
FRAISES DES BOIS, MYRTILLES, MANDARINES, LITCHI.

Le Diamant au Printemps

LE CARPACCIO DE BŒUF, PARMESAN ET ROQUETTE	11.50 €
LE SAUMON GRAVLAX, TOAST ET CONDIMENTS	11.00 €
LA MUNSTIFLETTE FAÇON PRINTANIÈRE	11.00 €
PLANCHETTE DE CHARCUTERIES RÉGIONALES ET FROMAGES	16.00 €

Les Classiques

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE SAUCE BÉARNAISE (POUR 2 PERSONNES) POMMES FRITES, LÉGUMES DE SAISON (20 MN D'ATTENTE)	60.00 €
LE TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU, POMMES FRITES SALADE VERTE	19.00 €
LA PICANHA DE BŒUF GRILLÉE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	16.00 €
LA CASSOLETTE DE ROGNONS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES RATTES	13.50 €

Les Plats Végétariens

LES GNOCCHIS DE LÉGUMES POÊLÉS AU BEURRE DE CERFEUIL ET COPEAUX DE PARMESAN	12.50 €
L'ASPERGE EN BAVAROIS, POMMES RATTES FUMÉES, LÉGUMES EN SALADE	12.00 €

PERSONNES ALLERGIQUES, MERCI DE LE SIGNALER AUPRÈS DU PERSONNEL DE SERVICE

PRIX NETS

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant

Menu Tradition

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU PLAT + FROMAGE + DESSERT 38.00 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 44.00 €

COMPOSEZ VOTRE FORMULE :

LE PORCELET ET LA JOUE EN PÂTÉ EN CROUTE, PISTACHES, ÉCHALOTES ET ROMAINE
OU

L'ASPERGE BLANCHE EN BAVAROIS, TRUITE ROSE « GRAVLAX », PARMESAN

L'AGNEAU SAVEUR ASIATIQUE, FARÇON, NEM DE LÉGUMES

OU

LE BURGER DE ROUGET SAUCE SALSA, FENOUIL A LA CORIANDRE POMMES GAUFRETTES

LA MUNSTIFLETTE FAÇON PRINTANIÈRE

LE DESSERT AU CHOIX DANS NOTRE CARTE DES DESSERTS

Menu Plaisir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU PLAT + FROMAGE + DESSERT 42,00 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 49,00 €

COMPOSEZ VOTRE FORMULE :

LE FOIE GRAS EN NOUGAT, RHUBARBE, VINAIGRE DE FRAMBOISE, TARTINE CÉRÉALES
OU

FILET DE FERA AU POIVRE SARAWAK, ASPERGES VERTES, POLENTA D'AIL DES OURS

LE VEAU EN CANON, SES RAVIOLES DE RIS, ASPERGES ET CUBE DE CÉLERI

OU

LE DOS DE SAINT PIERRE EN CROUTE DE BEURRE FUMÉ, MILLE-FEUILLES DE LÉGUMES

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

LE DESSERT AU CHOIX DANS NOTRE CARTE DES DESSERTS

PRIX NETS