



VENTE À EMPORTER

Vous pouvez composer votre menu vous-même
en choisissant parmi ces suggestions

Carte à emporter du jeudi 29 avril au dimanche 2 mai
Sur commande au plus tard la veille au 03 87 01 30 18

Retrait sur place du mercredi au dimanche : 10h - 13h // 17h - 18h

Entrées

Asperges 11 €	blanches d'Alsace, juste cuites émulsion à l'ail des ours du jardin & croustillant pain / oignons frits
—	
Foie gras 11 €	de canard de la Maison Mitteault, en terrine gelée fine à la fleur de sureau & mirabelles 2020
—	
Effiloché de volaille 10 €	<i>de chez Hubert à Neufchef,</i> mijotée longuement & pris en gelée, comme un pressé sauce façon gribiche & mélange de salades
—	
Saumon 10 €	label rouge d'Ecosse, fumé au bois de hêtre fenouil & blinis au curcuma

Plats

Joue de porc 10 €	mijotée longuement au caramel & à la sauce soja quelques légumes de cuisson & touche de gingembre
—	
Boeuf 12 €	le filet, légèrement fumé & grillé sauce aux cèpes secs
—	
Turbot 13 €	sauvage, en pavé cuit à la vapeur fumet de poisson légèrement crémé & touche d'olive noire
—	
Tête de veau 11 €	<i>la recette de la famille François</i> mijotée à l'estragon & vin blanc de Moselle, sauce tartare

Garnitures (+3,5 €)

Grenailles —	petites pommes de terre parfumées au romarin du jardin poêlées au beurre demi-sel
—	
Croquettes —	de pommes de terre <i>rattes</i> au fromage & noix de muscade
—	
Mitonnée —	de légumes du moment, enrobés de beurre

Desserts

Merveilleux 4 €	meringues jaunies masquées de crème fouettée enrobées de copeaux de chocolat noir bassam, pure origine
—	
Babirabelle 5 €	savarin imbibé d'un sirop à l'eau-de-vie de mirabelle crème fouettée à la vanille de Tahaa
—	
Fraises 5 €	servies sur une crème mousseline à la vanille croustillant à la pâte feuilletée
—	
Yaourt 1 €	au lait entier, parfumé à l'amandon de mirabelle
—	
Glaces maison 500ml	Yaourt de brebis (5,5€) / Vanille de Tahaa (6,5€) / Café 100% arabica (6€) / Noisettes Mortarella torréfiées (7€) / Banane de Martinique (6€) / Chocolat noir <i>bassam</i> & Miel d'ici (6,5€)

À l'apéro

Pop-corn caramélisés aux épices tandoori : 2€ les 100g
Cancoillotte fumée faite maison : 3,5€ les 100g
Rosé floral à la fleur d'hibiscus : 5,5€ les 50cl

Pour compléter le repas :

On sait que vous aimez le pain servi au Restaurant !
baguette de pain (440g) : 2,6€
boule de pain au levain (1kg) : 6,5€



A boire :

Vins blancs	Muscato sec, vin aromatique & fruité (idéal avec les asperges) 11€ Bordeaux blanc, vin sec & minéral 14€ Vacqueyras, vin riche, aromatique & légèrement boisé 18€
Vins rouges	Maury sec, vin riche & puissant 16€ Alsace Pinot noir, vin fruité & légèrement boisé 12€ Valençay, vin léger & fruité 10€

Pour plus de choix de vins, n'hésitez pas à demander conseil à Laura...