



Bienvenue au *Restaurant*,

Ancré dans une démarche plus vertueuse pour la planète, nous sommes à l'écoute de la *terre* et de ses *producteurs*. Les produits mis à l'honneur sont *locaux* et issus essentiellement d'une agriculture *biologique* ou d'une filière *durable*.

MENU SURPRISE ?

Carte blanche pour la cuisine, découvrez les plats au fil du service pour une expérience gourmande et riche en saveurs.

Notre métier est de vous accueillir dans les meilleures conditions, en cas de nécessité nous saurons prendre en compte vos allergies/intolérances.

Laissez vous guider par notre équipe. Passez un agréable moment.

La team, Avec amour

FORMULE DU DÉJEUNER

Uniquement aux déjeuners du Mercredi au Samedi.

Nos menus sont accompagnés de mises en bouche et mignardise.

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT	35
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	39

ENTRÉES

- Gravlax de truite du Heimbach / betterave / ail des ours et huile végétale. 20
- Tarte fine asperge / Comté vieux / pickles de graine de moutarde. 18

PLATS

- Médaillon de lieu jaune de ligne / vierge de légumes / textures de patate douce. 28
- Filet de boeuf / béarnaise / pommes de terre grenaille. 30
- Risotto asperge blanche / crémeux de parmesan / noisettes 25

DESSERTS

- Tartelette rhubarbe meringuée 12
- Mille-feuille vanille et caramel fleur de sel 12

MENU «SURPRISE»

Échappée gastronomique au gré du marché, de la nature. Balade au coeur de mon inspiration.

Le menu change régulièrement. Menu unique pour l'ensemble de la table.

Nos menus sont accompagnés de mises en bouche et mignardise.

- | | | | |
|---|-------------------------|--|----|
| • | PLAISIR | <u>en 3 services</u> (<i>option végétarien disponible</i>) | 48 |
| | | <i>accord mets et vins</i> | 21 |
| • | GOURMANDISE | <u>en 4 services</u> (<i>option végétarien disponible</i>) | 64 |
| | | <i>accord mets et vins</i> | 28 |
| • | PETIT GASTRONOME | | 25 |
| • | LES PETITS PLUS | Dégustation de fromages, beurrier, pains divers | 12 |

En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos allergies et/ou intolérances.

Prix nets en euros, service inclus.

MES INCONTOURNABLES

Uniquement sur commande, 48h à l'avance, sur place ou à emporter.

- Polpette comme ma Nonna / polenta crémeuse (*pour 4 pers. minimum*) 25/pers.
- Bar en croûte, légumes de saison (*pour 4 pers. minimum*) 38/pers.
- Côte de boeuf / béarnaise / pommes de terre grenaille. (*pour 2 pers.*) 45/pers.
- Filet de boeuf en croûte, foie gras, truffe. (*pour 4 pers. minimum*) 45/pers.
- Ris de veau / morilles / crème de pdt rôties (*pour 2 pers. minimum*) 40/pers.
