



Pour commencer :

- |  |         |
|--|---------|
| -Trilogie de foie gras et sorbet pain d'épices                 | 22,00€  |
| -Canelloni de truite fumée au fromage frais<br>et houmous      | 18,00 € |
| -Minis bouchées de feuilleté d'escargots<br>au beurre persillé | 19,00 € |
| -Brochette de gambas tiède, saveur indienne                    | 17,00 € |

Suivi d'un poisson :

- |   |         |
|---|---------|
| -Pavé de saumon étuvé à la graine de moutarde | 22,00 € |
| -Médailon de lotte poêlé à la bourguignonne   | 23,00 € |



Ou continuer avec une viande :

- |  |         |
|--|---------|
| -Magret de canard rôti au miel et kumpats confite                                | 21,00 € |
| -Epaule d'agneau rôtie de 7 h en tacos et sa côte en croûte d'herbes et d'épices | 21,00 € |
| -Ris de veau braisé aux morilles   | 24,00 € |

Fromages de notre région 5,50 €

Et enfin le moment gourmand :

- |  |         |
|--|---------|
| -Tarte aux noix  | 10,00 € |
| -Crêpe farcie aux fruits rouges et gratinée au miel                                  | 10,00 € |
| -Dessert de l'Evidence<br>(Poire pochée au crémant, crème, nougatine, glace nougat ) | 9,00 €  |
| -Brochette d'ananas et banane aux éclats de caramel et flambée à la vanille          | 10,00 € |
| - Milles feuilles lemon curd aux agrumes épicés                                      | 10,00 € |