



# Carte de Saison



## ENTRÉES

- Déclinaison autour de la betterave** **15,90 €**  
Fromage frais de Guidwiller pané et rôti
- Foie gras de canard maison en croûte de figues** **19,90 €**  
Chutney d'oignons au vinaigre balsamique de sureau
- Cassolette de moules de la baie du Mont Saint-Michel** **15,90 €**  
Crèmeux de patates douces  
Crumble de graines de courges de Landroff



## NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

- Filet de Saint-Pierre du port en Bessin** **26,00 €**  
Candele lunghe farcis à la purée de céleris, copeaux truffes, Émulsion crémée
- Filet de lieu jaune rôti sur peau** **24,00 €**  
Risotto aux pépites de safran, émulsion crémée



## NOS VIANDES

- Cœur de quasi de veau du pays français braisé** **26,00 €**  
Gnocchis maison à la ricotta de l'Abbaye de Vergaville,  
Jus réduit au thym citron
- Suprême de poulet fermier « label rouge »** **22,00 €**  
en basse température, poêlée de châtaignes, jus réduit au porto blanc
- Civet de chevreuil de lorraine à la crème de cassis** **19,00 €**  
knepfle maison



Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement du marché et des saisons.  
Toutes nos viandes proviennent de France ou de l'Union Européenne. Les prix indiqués sont TTC.  
N'hésitez pas à nous demander conseil pour toute modification de menu.