

Nos menus et notre formule proposés du mardi midi au samedi midi
changent fréquemment et sont donc présentés à titre indicatif

Le Samedi soir le Dimanche midi et les jours fériés
Les menus et la carte de la semaine
Sont remplacés par

Un menu à 29.00 Euros Un menu à 33.00 Euros

~ * * * ~

Sur commande à partir de 10 couverts
Un menu tout compris à partir **de 43.00 Euros**

Menu à 20.00 Euros

Charcuteries maison : terrine au foie de volailles et au madère
Terrine au chevreuil et au calvados rillettes au confit de canard
Confiture de pommes, d'oignons et de pruneaux à l'orange

Ou

Toast au maroilles jambon fumé maison
Salade composée aux noix

Ou

Rillettes de lotte au Riesling
Tartare de saumon et de hareng fumés maison
Toasts, sauce mousseuse au fromage blanc

Ou

Gâteau du pêcheur au brochet et limande sole
Sauce crème à la bisque de langoustines aux crevettes et au crabe

Ou Supplément 1.00 €

Terrine au chapon et au foie gras de canard
Confiture de pommes, d'oignons et de pruneaux à l'orange

~ * * * ~

Rumsteck de bœuf et de gigot d'agneau blanc de poulet
En brochette marinée aux épices

Ou

Civet de biche au vin du Beaujolais
Tagliatelles fraîches et légumes de saison

Ou

Mijoté d'agneau et de dindonneau
En tajine aux légumes aux raisins et aux pruneaux

Ou

Filet de julienne façon Basquaise
Blé façon rizotto aux crevettes et aux moules de Hollande

~ * * * ~

Assiette de fromages **Ou** notre carte des Desserts
Ou aumônière croustillante sur salade composée aux noix

Assiette de fromages et notre carte des Desserts Supplément 3.00 €

Aumônière croustillante de Brie sur salade composée aux noix
Et notre carte des Desserts Supplément 3.00 €

Formule à 26.00 Euros (apéritif, vins et café compris)

*Formule ne pouvant être servie avec d'autres menus ou la carte
Aucune modification n'est possible*

Apéritif maison façon sangria au Genièvre de Houlle et ses mignardises

Ou

Cocktail sans alcool et ses mignardises

Rillettes de lotte au Riesling

Tartare de saumon et de hareng fumés maison

Toasts, sauce mousseuse au fromage blanc

Ou

Salade composée aux foies de volailles aux gésiers au canard confit

Et aux haricots Soissons

~ *** ~

Mijoté d'agneau et de dindonneau en tajine,

Aux raisins et aux pruneaux

Ou

Civet de biche au vin du Beaujolais

Tagliatelles fraîches et légumes de saison

Ou

Escalope de saumon crème réduite au Riesling

Blé façon rizotto aux crevettes et aux moules de Hollande

~ *** ~

Dessert du jour

Vin d'Alsace blanc: Edelzwicker François Lipp

Vin du val de Loire rouge Pinot noir Dominique Langlois

Café

Menu à 15.00 Euros

(Servi le midi du mardi au vendredi midi)

Filets de harengs, salade de pomme de terre

Crudités et terrine aux foies de volailles **Ou** soupe de poissons

Ou Entrée du jour

~ *** ~

Filet de merlan, beurre citronné aux cerfeuil sauvage

Ou Mijoté de dindonneau en tajine aux raisins et aux pruneaux

Ou Poisson du jour **Ou** Plat du jour

~ *** ~

Dessert du jour **Ou** Fromage et salade aux noix **Ou** Café