



*La carte  
d'automne*

# Menu gastronomique

(5plats)

Soupe au choix



Entrée au choix



Trou normand



Plat au choix (exception homard frais)



Dessert au choix

64.80€

Pour les clients en demi-pension (DP2, DP3, DP4) le choix marqué :

\* entraîne un supplément de 2.50€

\*\* entraîne un supplément de 5.00€

\*\*\* entraîne un supplément de 7.50€

\*\*\*\* entraîne un supplément de 10.00€

# Nos Soupes

*La bisque de homard (2,7,9)	11.80€
La crème Dubarry et croûtons de pain (1 blé,7)	8.45€
La soupe de courge aux graines caramélisées (7)	8.45€

# Nos Entrées

*La salade César "revisitée" au poulet mariné, œuf frit et jeunes pousses (1 blé,3,4,5,7)	13.80€
La salade de tofu mariné "revisitée", œuf frit et jeunes pousses (1 blé,3, 4,5,6,7)	12.90€
**Le mi-cuit de thon rouge pané aux graines de sésame (4,6,7,11)	15.70€
*Le feuilleté des sous bois (1 blé, 3,7,10,14)	14.70€
Le saumon gravelax, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne (3,4,5,10)	12.95€
La tarte fine ( 1 pièce) aux tomates confites et au chèvre (1 blé,3,5,7)	12.85€
**Les gambas Black Tiger du jardin (1 blé,2,7,10)	14.20€
***La terrine de foie gras maison, chutney de pommes vertes, figues et brioche maison (1 blé,3,7,8,13)	17.00€
L'assiette de jambon du pays et sa petite salade (2,10)	11.80€

# Nos plats

\*\*\*\*Le filet de bœuf sauce au poivre et pommes frites (1 blé,7,12)

27.50€

Le cordon bleu de volaille sauce aux champignons et pommes frites (1 blé,3,7)

18.90€

\*\*\*Le faon sur galette de polenta, mousseline de panais et légumes racines (1 blé,7,9,12)

24.80€

\*Le ragout de biche façon grand-mère et spätzle au beurre (1 blé,3,7,8,12)

20.95€

La truite meunière et purée de pomme de terre (1 blé,4,7,8)

18.50€

La truite aux amandes et purée de pomme de terre (1 blé,4,7,8)

19.80€

\*\*Le dos de cabillaud rôti sur peau sauce champagne et légumes oubliés (4,7,9,12)

23.50€

L'assiette de jambon du pays et pommes frites et salade (3,7,9,10)

17.80€

Les tagliatelles à la truffe noire

(1 blé, 3,7)

(disponible sans gluten 3,7)

19.80€

\*La salade César "revisitée" au poulet mariné, œuf frit et jeunes pousses (1 blé,3,4,5,7)

21.55€

La salade de tofu mariné "revisitée", œuf frit et jeunes pousses (1 blé, 3,4,5,6,7)

18.75€

Les tartes fines (2 pièces)aux tomates confites et au chèvre (1 blé,3,5,7)

19.55€

Pour tout changement d'accompagnement de plat un supplément de 2.50€ vous sera demandé.

# Nos plats

**Les gambas Black Tiger du jardin et riz (1 blé,2,7,10)	22.95€
*Les moules marinières et pommes frites (7,9,12,14)	21.40€
*Les moules crème à l'ail et pommes frites (5,7,9,12,14)	22.40€
*Les moules du Chef et pommes frites (8,9,14)	23.80€

Pour tout changement d'accompagnement de plat un supplément de 2.50€ vous sera demandé.

# Nos desserts

La tarte tatin (1 blé,3,7)	8.80€
*Le Mont-Blanc (3,7,8)	12.90€
*La poire pochée aux épices (3,7,8)	11.90€
**Le café gourmand (allergènes sur demande)	12.95€
Le tiramisu au caramel beurre salé (1 blé, 3,7)	9.50€
Le café glacé (1 blé,7)	7.75€
La dame-blanche (1 blé,3,7)	7.75€
La gaufre mikado (1 blé,3,7)	8.85€

# La carte des enfants

Les nuggets maison de poulet,  
pommes frites et salade (1 blé, 3,10)

11.80€

Le spaghetti bolognaise (1 blé, 3,7)

12.10€

Les fish sticks maison de cabillaud ,  
et pommes frites et légumes (1 blé, 3,4,7)

12.10€

