



ENTRÉES... À LA CARTE

Le Hareng, pommes à l'huile
Pommes de terre grenaille rôties aux herbes, hareng confit,
Quelques pickles de légumes, vinaigrette balsamique **18.50€**

Les Ravioles de saumon à l'encre de seiche
Infusion aux basilic et ail des ours **19.50€**

Le Tataki de bœuf de notre région,
Quelques pickles de légumes, sauce légèrement corsée **22.00€**

Le Foie gras, cuisiné par nos soins
Fine gelée d'ananas, infusé à la passion, toasts de pain grillé **24.00€**

Pour nos amis végétariens, nous nous ferons un plaisir
de vous proposer un plat ou un menu en fonction de vos envies...





VIANDES... À LA CARTE

- Le Cordon bleu de cochon pané panko
Légumes de saison, spaetzle clin d'œil à Madame 28.00€
- L'Émincé de poulet jaune
Jus réduit au vin jaune et morilles, purée de pommes de terre, légumes de saison 29.00€
- La Souris d'agneau cuite longuement
Pommes de terre riches en beurre, jus réduit au thym 30.00€
- L'entrecôte de bœuf
*Pommes de terre rôties comme les faisait ma Grand-Mère,
Quelques légumes de saison sautés au beurre, sauce au poivre vert* 35.00€

POISSONS... À LA CARTE

- Pavé de saumon Bomlö rôti sur peau
Risotto alborio aux morilles, légumes du moment 29.00€
- Le Filet de turbot saisi à cœur
Tombée de poireaux de Moselle, écume légèrement citronnée 39.00€





MENU AU PETIT LOUIS...

54.00€

Entrées

Le Hareng, pommes à l'huile
Pommes de terre grenaille rôties aux herbes, hareng confit,
Quelques pickles de légumes, vinaigrette balsamique

Ou

Le Foie gras, cuisiné par nos soins
Fine gelée d'ananas, infusé à la passion, toasts de pain grillé

Plats

Le Cordon bleu de cochon pané panko
Légumes de saison, spaetzle clin d'œil à Madame

Ou

La Souris d'agneau cuite longuement
Pommes de terre riches en beurre, jus réduit au thym

Ou

Pavé de saumon Bomlö rôti sur peau
Risotto alborio aux morilles, légumes du moment

Desserts

Le Millefeuille de gavottes, crème diplomate au café

Ou

La Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Ou

Le Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon (10 mn d'attente)



MENU CARTE BLANCHE...

90.00€

La nouveauté en 6 plats, concoctée par le Chef Clément, il faut juste être gourmand et curieux... Uniquement pour une table complète.



DESSERTS

Le Millefeuille de gavottes, crème diplomate au café	10.00€
La Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10.00€
Le Carpaccio d'ananas infusé au rhum et sa boule de glace vanille	11.00€
Le Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon (10 mn d'attente)	12.00€
Le Café gourmand	13.00€
Le Thé gourmand	13.50€
Le Fromage gourmand	14.50€
Le Champagne gourmand	18.90€

CAFÉS, THÉS

Expresso	3.00€
Café décaféiné	3.20€
Infusion, Thé	3.40€
Café allongé	3.60€
Café décaféiné allongé	3.80€
Café macchiatto	3.40€
Double expresso	6.00€
Cappuccino	6.00€

