

## Entrées

Œuf fermier poché, Espuma topinambour, magret de canard fumé maison	13€
Ravioles de gambas, émulsion crustacés – citronnelle	16€
Foie gras de Canard du Gers, au vin chaud, pickles de fruits secs	18€

## Viandes

Pavé de veau cuit basse température, Velours de potimarron, Gnocchis à la châtaigne, jus beurre noisette	25€
Filet de Bœuf, sauce au Pinot noir, soubise Terrine de légumes et pommes croquettes	28€

## Poisson

Saint - Jacques en habit de Nori, velours de panais Mini légumes de saison, sauce au Safran d'Alsace	26€
---	-----

## Fromages

Assiette de fromages de la Vallée de Munster	7€
--	----

## Desserts

Nougat glacé, éclats de meringues, gel de fruits-rouges	9€
Compression de poires, biscuit spéculoos, glace vanille	9€
Soufflé chocolat – mangue et son sorbet mangue	10€

**Le soufflé est à commander en début de repas**

**Si vous avez une allergie n'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.**

Prix nets TTC – service compris