



## *LES ENTREES*

### *GOURMANDES*

<i>SOUPE DE POTIMARRON à l'huile de truffe blanche</i>	<i>9,00€</i>
<i>SALADE DE VIANDE DES ALPES SÉCHÉE, Caillette du mont Ventoux</i>	<i>18,00€</i>
<i>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD du Sud-Ouest, Chutney de fruits</i>	<i>19,00€</i>
<i>CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS</i>	<i>13,00€</i>
<i>L'OS À MOËLLE GRATINÉ (20 minutes minimum de patience)</i>	<i>15,00€</i>
<i>SARDINETTES SERVI DANS SA BOITE Beurre demi-sel</i>	<i>16,00€</i>

## VÉGÉTARIEN

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 16,00€

## LE POISSON

FILET DE SAUMON NORVÈGE,  
Risotto crémeux au butternut 22,50€

## LES VIANDES

DOS DE CERF,  
Garniture de la chasse 25,00€

BURGER DU CHEF REVISITÉ 19,50€

ONGLET DE BŒUF À L'ÉCHALOTE  
Garniture de saison 22,00€

## *LE FROMAGE*

*L'ASSORTIMENT DE DIVERS FROMAGES* 9,50€

## *LES DESSERTS*

*CRÈME BRULÉE*

*À la Vanille de Madagascar* 9,00€

*CAFÉ LIÉGEOIS*

8,00€

*PANNA COTTA*

*Aux Fruits du moment* 9,00€

*TIRAMISU MAISON*

9,00€

*SORBET COLONEL*

9,00€

*Notre coup de cœur*



*Le Café Gourmand*

10,00€

*IRISH COFFEE OU CAFÉ ALSACIEN*

9,00€

