

## Les Menus à 21€ :

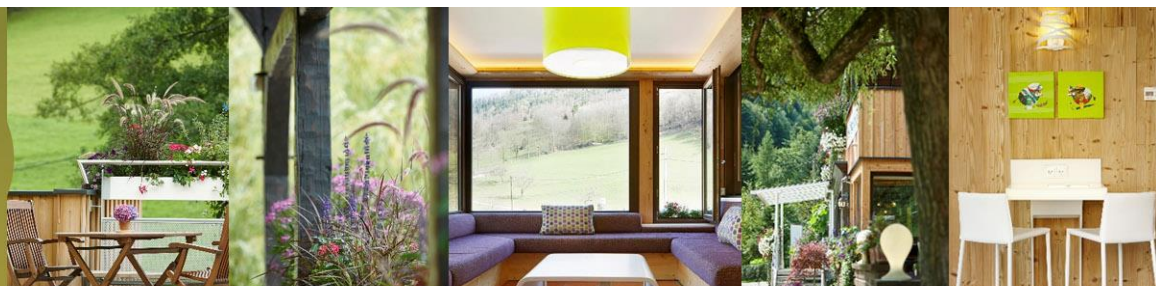
<p>Rillette de poisson, salade ***</p> <p>Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne, riz ***</p> <p>Verrine de Tirami Su</p>	<p>Salade « Vigneronne » cervelas et fromage râpé ***</p> <p>Cuisse de canard à l'orange purée de pommes de terre ***</p> <p>Coupe « Melba »</p>
<p>Soupe de pois cassés ***</p> <p>Duo de poisson –truite et sandre- pommes vapeur ***</p> <p>Glace</p>	<p>Brie pané sur lit de salade ***</p> <p>Ragoût de cerf, chou rouge ***</p> <p>Charlotte poire-chocolat</p>

## Les Menus à 19€ :

<p>Terrine de gibier fait maison, crudités ***</p> <p>Noix de joue de porc, sauce moutarde à l'ancienne pommes de terre sautées ***</p> <p>Tarte de saison</p>	<p>Salade au chèvre chaud ***</p> <p>Bœuf « Bourguignon » avec Spätzle ***</p> <p>Beignets aux pommes, glace caramel</p>
--	--

## Les Menus à 18€ :

<p>Quiche « Lorraine » ***</p> <p>Brochette de volaille sur Ratatouille, riz ***</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Pâté de campagne fait maison, crudités ***</p> <p>Emincé de dinde, sauce crème, Spätzle ***</p> <p>Panna cotta</p>
---	---



**32.00 €**

Filet de truite fumée, crudités

\*\*\*

Ballottine de pintade, sauce Madère  
pommes de terre duchesses

\*\*\*

café gourmand

**28.00 €**

Terrine de Foie gras, toast

\*\*\*

Filets mignons de porc, sauce à la crème  
spätzle et frites

\*\*\*

Sorbet

**25.00 €**

Tarte flambées à partager

\*\*\*

Rôti de quasi de veau, sauce crème, Röstis

\*\*\*

Charlotte aux framboises

**30.00 €**

Filet de sandre, sauce aux agrumes

\*\*\*

Ragoût de cerf, Spätzle

\*\*\*

Chaud-froid de griottes

**25.00 €**

Pâté de campagne, crudités

\*\*\*

Bouchée à la Reine, nouilles

\*\*\*

Tarte selon saison  
(pommes, myrtilles, poires amande)

**23.00 €**

Carpaccio de boeuf

\*\*\*

Choucroute aux 3 poissons

\*\*\*

Profiteroles « Coco »

**23.00 €**

Baeckeofe aux 3 viandes  
(bœuf, agneau, porc)

\*\*\*

Vacherin glacé

**25.00 €**

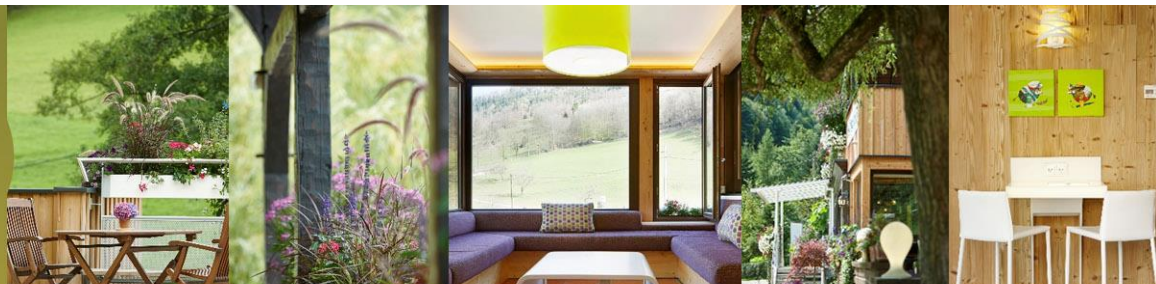
crème de cerfeuil

\*\*\*

Onglet de veau, sauce au poivre vert

\*\*\*

Tirami Su



**26.00 €**

Salade au chèvre chaud

\*\*\*

Noix de joue de porc, sauce moutarde à l'ancienne

\*\*\*

Crumble aux pommes

**38.00 €**

Soupe aux escargots et petits légumes

\*\*\*

Médallions de veau sauce airelles

pommes de terre rissolées

\*\*\*

Moelleux au chocolat

**26.00 €**

Cassolette de grenouilles en feuilletée

\*\*\*

Roulé de dinde aux épices, sauce à l'estragon

\*\*\*

Tatin de pommes, glace vanille

**29.00 €**

Quiche « Lorraine », salade verte

\*\*\*

Contre filet de bœuf, sauce Chateaubriand

gratin dauphinois

\*\*\*

Salade de fruits frais, sorbet mandarine

### Forfait boissons : 9 Euros par personne

1 Apéritif : Bière, Amer bière, blanc cassis, verre de Muscat ou Pinot gris, Porto, Martini,  
Jus de fruits, Coca (sauf Whisky, Crémant, Champagne)

1 verre Edelzwicker ou Côtes du Rhône

eau à volonté

1 café ou thé

### Forfait boissons : 7.50 Euros par personne

1/4 Edelzwicker ou Côtes du Rhône ou Bière

eau à volonté

1 café ou thé