

Toute allergie doit être signalée avant la commande

MENUS

Saveur du Marché 22.00 €

Aucun changement n'est possible pour ce menu

entrée, plat, dessert
(uniquement le midi du mardi au vendredi)
Selon disponibilité

MENU du Petit Gastronomes 15 € (- de 12 ans)

Melon

—

Filet de volaille à la plancha

Purée

—

Deux boules de glace

ALA CARTE

entrées

Entrée au choix dans la formule (page suivante) - 19€

plats

Plat au choix dans la formule 26€

Les entrées peuvent également être déclinées en plat 26€

Assiette végétarienne 23€

ou

Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main 34€

Le Filet de Bœuf au poivre vert 34€

fromages

Fromage du moment 10€

desserts

Dessert au choix dans la formule 10€

FORMULES

Composez votre Menu selon les propositions ci-dessous

Formule Carat (1 plat +1 dessert)	35 €
Formule Matignon (1 entrée + 1 plat)	41 €
Formule Elysée (1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert)	48 €
Supplément Fromage pour la formule Elysée (+ 8€)	
Menu Epicurien	62 €
Surprise du chef comprenant 2 entrées, 1 plat, fromage, 1 dessert <i>(servi à l'ensemble de la table & commandé avant 20h30)</i>	

ENTREES

Tataki de thon, sucrine aux herbes

—

Le Chèvre frais, noix, croûtons et sauce vierge

—

Les Gambas minute façon « César »

—

Méli mélo de Foie gras et fruits

—

La suggestion du Chef

PLATS

Filet de dorade à la provençale

—

Bavette de Bœuf rôtie et persillade de légumes

—

Tout Volaille « Alsace » sauce barbecue

—

Mixed Grill à la plancha sauce « chimichurri »

—

La Suggestion du Chef

FROMAGES

Les Fromages du Moment

DESSERTS

Fondant au chocolat - Sauce vanille

—

Fraîcheur mangue, sorbet passion meringué

—

Feuilleté aux framboises et fraises, crème Mascarpone

—

Carpaccio de fruits, sorbet pêche

—

La suggestion du Chef

Prix Nets – Service Compris