

Nos entrées

Tartellette Croustillante aux Champignons des Bois, Œuf Poché et Chips de Jambon de Bayonne	15.00€
Crème de Moules de Bouchot au Lait de Coco, Coriandre fraîche et Crumble de Boudin Noir	16.00€
Carpaccio de Thon Rouge au Guacamole, Mangue, Crème de Raifort et Croutons au Citron vert	17.00€

Nos poissons

Soupe de Poissons comme aimait la servir Papy Jeannot	23.00€
Filet de loup de Mer, Viennoise de Champignons des Bois, Potimarrons, Châtaignes et Crème de Fèves de Tonka	28.00€

Nos viandes

Paleron de Boeuf Confit au Pinot Noir, Figs et Nisettes caramélisées	26.00€
Mtonné de Sanglier à la Vanille et au Poivre de Madagascar, Choux Rouge et Nix	24.00€
Tataki de Veau, Sauce au Thon, Pickles d'Oignons Rouges et Câpres	28.00€

Formule Menu 46.00€
entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Plat végétarien

Nuille de Konjak, Pesto au Son d'Avoine, Brocolis et Parmesan	20.00€
---	--------

Sélections de Fromages	14.00€
------------------------	--------

Supplément Garniture 5€

Nos desserts

Snickers revisité de « Jade »	10.00€
Mousse aux Charbons de Buxwiller , Sorbet Poires	10.00€
Iles Flottantes , Crème Anglaise parfumées aux Feuilles de Figuiers et Caramel au Romarin	10.00€
Coupe glacée Chantilly , Café ou Chocolat liégeois, Dame blanche	8.00€
Sorbet Arrosé ou Irish coffee	8.00€

Menu Enfant à 12.00€

Tarte flambée au feu de bois
servie uniquement les Samedi et Dimanche soir

Horaire de service

Lundi	Fermé
Mardi	Fermé
Mercredi	12:00–13:30, 19:00–20:30
Jeudi	12:00–13:30, 19:00–20:30
Vendredi	12:00–13:30, 19:00–21:00
Samedi	12:00–14:00, 19:00–21:00
Dimanche	12:00–14:00, 18:30–20:30