



Menu Régional Alsace

Entrée + plat / plat + dessert	49
Entrée + plat + dessert	59
Entrées	24
Œuf de Poule mollet pané au pain d'épices, cresson de fontaine et copeaux de cecina <i>OU</i> Quiche lorraine de Monsieur, salade frisée et vinaigrette truffée	
Plats	36
Cocotte de joue de bœuf braisée à la bière, choux farcis <i>OU</i> Maigre rôti, sauce riesling et champignons rosés	
Desserts	14
Entremet chocolat et épices <i>OU</i> Tarte fromage blanc aux fruits exotiques	
<i>Eau et café compris</i>	

Les jus de fruits Joyce 7

20cL

Abricot, framboise, pomme, tomate

CHAMPAGNES

Deutz brut

La coupe 12cl 18

La bouteille 75cl 79

Deutz brut rosé

La coupe 12cl 22

La bouteille 75cl 109

Champagne & Caviar

Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia Oscietra 65

Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia Prestige 75

LES SIGNATURES

Menu 75

Noix de Saint Jacques poêlées, clémentine caramélisée et douceur d'agrumes 40

Selle d'agneau au sautoir, gremolata, ravioles d'artichauts poêlées 48

Mousse légère au marron, meringue et note de kumquat 16

RETOUR DU MARCHÉ

Pêche du jour, butternut rôtie et châtaignes *au cours du marché*

Faux filet de bœuf Angus, dauphinois au mélilot, émietté de queue de bœuf 48

LES CLASSIQUES

Le croque-monsieur, frites et salade 22

Le croque-madame, frites et salade 24

Velouté de châtaigne et poitrine fumée 24

Salade croquante et chèvre rôti au miel de romarin 24

Le club sandwich de Monsieur, frites et salade 26

Tartare de bœuf au couteau, frites et salade 28

Salade César de volaille ou gambas au vieux parmesan 28

POUR TERMINER

Tarte chocolat et caramel 14

Charlotte aux poires 14

Roulé pistache, crème diplomate et praliné 14

Assiette de fruits frais 14

L'assiette de fromage affiné 16

VINS

12cL 75cL

Blancs

2019 AOC Chablis « Signature » Alain Geoffroy 14 79

2021 AOC Sancerre "Silex" Domaine la Perrière 14 79

2021 Côtes Catalanes "Calcinaires" - Domaine Gauby 14 79

2020 AOC Condrieu - Stéphane Ogier 20 108

Rouges

2021 VDF Cartouche - Domaine Mylène Bru 12 59

2018 AOC Mercurey 1er Cru - « Saumonts » 16 89

2015 AOC Pomerol - Château Mazeyres 22 109

2019 AOC Côte-Rotie - François Villard 28 139

Rosés

2021 AOC Côte de Provence - Château La Martinette 12 49

