La Carte

LES ENTRÉES:

Carpaccio de boeuf

11€

Gyozas de légumes à l'huile de truffe

11€

Burrata di bufala au coeur crémeux

10€

Salade césar classique

10€

Demi-douzaine d'escargots (Hirsingue)

11€

Douzaine d'escargots (Hirsingue)

19€

LES VIANDES:

Pièce du boucher

23€

Tartare de boeuf coupé au couteau

19€

Cordon bleu de veau

25€

25€

Emincé de veau à la forestière, knepfle

LES POISSONS:

Nage de poissons, bouillon Thaï et ses légumes 30€

Pavé de poisson selon arrivage

21€

Gambas bleues du Grand Lagon, risotto crémeux au parmesan, sauce homardine 25€

Noix de Saint Jacques française de l'Atlantique, risotto au pesto, sauce crustacés 25€

LES GOURMANDISES:

Crème brulée à la vanille des îles

8€

Fondant au chocolat coeur pralin

9€

Thé ou café douceur

10€

Brownie coulis caramel

7€

Torche au marron revisitée

11€



Menu Bambin : Tenders de poulet croustillants avec frites ou salade, 1 sirop et une boule de glace au choix

12€



Légumes en folies

19€

Accompagnements au choix : Légumes frites ou salade