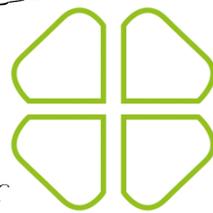


# Menu

Signature du Chef



*Servi uniquement pour l'ensemble de la table*

*Juin et Juillet pour le déjeuner et le dîner*

*Entrée et plat au choix de chacun*

70.00€

*Le menu complet au choix de chacun*

82.00€

## ENTREES

## PLATS PRINCIPAUX

*Amuse bouche du moment*

*Carpaccio de bar "Petit Bateau"*

*Variation de pêches à la marjolaine*

*Pousse de mizuna*

*Oeufs de saumon*

*Suggestion vin "La Pettegola" Banfi 9.90€*

*Ou*

*Terrine de lapin fermier aux olives et câpres*

*Ketchup de poivrons rouges*

*Pain brioché toasté*

*Mesclun au Gin "Entre Nous"*

*Suggestion vin "Figuière" Famille Combard 9.80€*

*Ou*

*Fleur de courgette au four*

*Farce à la ricotta et aux olives*

*Espuma de gaspacho et coulis de basilic*

*Crumble de Tarallo*

*Suggestion vin "Saveur Verte" Jeff Carrel 9.30€*



*Roulade de turbot sauvage aux aromates*

*Croustillant de pomme de terre aux olives*

*Variation de courgettes couleurs*

*Sauce aux amandes*

*Suggestion vin "Petit Chablis"*

*Louis Moreau*

11.20€

*Ou*

*Tournedos de veau Terroir cuit à basse température*

*Croustillant de pomme de terre aux olives*

*Variation de courgettes couleurs*

*Sauce au thym*

*Suggestion vin "Primitivo" Salento 10.90€*

*Ou*

*Tagliatelle de couleur aux légumes d'été rôtis au four*

*Quenelle de ricotta au citron et marjolaine*

*Coulis de persil*

*Suggestion vin "Saveur verte" Jeff Carrel 9.30€*



*La pause rafraichissante*

*Le sorbet abricot et notre Prosecco "Iris"*

## GOURMANDISES PERMISES

*Notre sélection de fromage de la fromagerie "La Kissel" à Kanfen*

*Avec ses condiments de saison*

*Suggestion vin "Vacqueyras" Pierre Amadieu*

12.10€

*Ou*

*L'entremet au thé matcha, crémeux à la verveine*

*Variation de cerises*

*Accompagné de son kirsch de la "Distillerie Zenner" à Schwesange*