

ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

Servies avec frites et salade en plat principal

Tartare de boeuf luxembourgeois - Moelle de boeuf au four et sel de Guérande, croustillant de focaccia au thym et mesclun du moment
Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

25.00€

En plat 32.00€

Sashimi de thon rouge mariné au citron vert - Jus de veau
Céleri confit et chips de riz
Suggestion vin blanc "Petit Chablis" Louis Moreau - 11.20€

26.00€

En plat 32.00€

Carpaccio de betteraves couleurs - Taboulé de quinoa rouge aux aromates
Tagliatelles de légumes racines croustillantes à la farine de riz
Émulsion de persil et pain suédois toasté
Suggestion vin blanc "Gigondas" Pierre Amadieu - 12.00€



19.00€

En plat 26.00€

ENTRÉES CHAUDES

Velouté de topinambours - Pointes de chèvre frais et brisures de marrons,
Cubes de pain croustillants
Suggestion vin blanc "Amida" Corte Adami - 9.90€



16.50€

Polenta croustillante - Fricassée de girolles en persillade
Crème de Fontina du Piémont et lamelles de truffes noires de saison
Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Mathis Bastian - 9.90€



25.00€

Tagliolini aux calamars confits et scampi - Raisins de mer
Suggestion vin rosé "Figuière Première" - Famille Combard 9.80€

25.00€

En plat 31.00€

Gnocchi au "Cime di rapa" - Buratta fumée et crumble d'amandes
Suggestion vin blanc "Amida" Corte Adami - 9.90€



18.00€

En plat 24.00€

PLATS ENFANTS

Pour les enfants, nos plats de la carte en 1/2 portion et à moitié prix

Rigatoni crème jambon 14.00€
Rigatoni au ragoût de boeuf 14.00€
Escalope de volaille panée, frites et légumes 16.80€

PLATS

LA MER

Pavé de Skrei "pleine mer" - Marbré de pommes râties à l'encre de seiche 32.00€
Légumes fanes de saison, sauce au vin blanc et coquillages
Suggestion vin blanc "Haute Côte de Nuit" Thevenot Le Brun - 11.20€

Osso bucco de Lotte "pleine mer" - Légumes fanes de saison 32.00€
Mousseline de pomme de terre au brocoli et corail d'oursin, bisque de crustacés
Suggestion vin blanc "La Pettegola" Banfi - 9.90€

LA TERRE

Filet de boeuf Terroir - Pomme de terre écrasée à la fleur de sel et ciboulette 39.00€
Légumes fanes de saison, sauce au Pinot Noir
Suggestion vin rouge "Eclipse" Jeff Carrel - 9.80€

Suprême de pintade jaune fermière - Farce fine aux châtaignes 32.00€
Pommes de terre écrasées à la fleur de sel, légumes fanes de saison, sauce au Pinot Noir
Suggestion vin Rouge "Si mon Père Savait" Bernard Magrez - 9.80€

LE JARDIN

Mousseline de céleri rave au lait de coco - Céleri croustillant, tofu snacké 26.00€
Truffes de saison et jus de légumes racines
Suggestion vin blanc "Gigondas" - Pierre Amadieu - 12.00€

Tagliata de butternut au gingembre - Tofu à la plancha 26.00€
Pop corn au Parmesan
Suggestion vin blanc "Gigondas" - Pierre Amadieu - 12.00€

LES CLASSIQUES LOXALIS

Bouchée à la reine - Médailon de ris de veau poêlé, frites et salade du moment 29.50€
Suggestion vin blanc "Pinot Gris" Mathis Bastian - 9.90€

Porcelet croustillant et fondant - Purée de râtes aux truffes noires de saison 29.50€
Bouquet de roquette, sauce au Marsala
Suggestion vin rouge "Primitivo" Marmorelle Salento - 10.90€

DESSERTS

Variation de fromage - Condiments de saison 16.00€
De la fromagerie "La Kissel" à Kanfen
Suggestion vin rouge "Château Noaillac" Médoc - Famille Pagès - 10.20€

Crémeux au chocolat noir Grand Cru - Compote de poires comices 14.00€
Crumble de noisettes torréfiées et tuile au chocolat
Suggestion vin liquoreux "Tokaji Des Rois" 1413 - 9.10€

Dessert végétarien, sans lactose et sans gluten 14.00€
Entremets au biscuit de noix de coco et mousse à la mangue et citron vert
Suggestion vin moelleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.40€

Crème brûlée aux zestes de yuzu 12.00€
Suggestion vin moelleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.40€

Baba au rhum Loxalis - Crème pâtissière à la vanille et chantilly 17.50€
Servi avec un Rhum Selection Prestige Loxalis

Semifreddo au citron d'Amalfi - Gel d'agrumes et crémeux au thé Matcha 14.00€
Suggestion vin moelleux "Folie de Roi" Pacherenc Du Vic-Bilh - 9.40€

Tiramisu minute d'Antonietta 14.00€
Suggestion vin liquoreux "Tokaji Des Rois" 1413 - 9.10€

Café gourmand 14.00€

Infusion ou thé gourmand 15.00€

Glaces et sorbets

- Vanille Bourbon • Chocolat Grand Cru • Pistache 1 boule 4.00€
- Moka • Rhum raisins • Poire • Citron • Mangue 2 boules 7.00€
- Framboise • Fraise • Pêche de vigne 3 boules 8.50€

Il est également possible de se laisser tenter par une Dame Blanche, un café glacé, un Colonel ou encore un affogato