

MENU TENTATION



LAISSEZ-VOUS TENTER AU GRÉ DE VOS ENVIES ..

ENTRÉE - PLAT - DESSERT OU FROMAGE	46 EUR
ENTRÉE - PLAT	39 EUR
PLAT - DESSERT OU FROMAGE	32 EUR



*Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts conformément au label Fait Maison ;
voilà pourquoi nous sommes aussi Maître Restaurateur.*

Les glaces et sorbets proviennent de la maison Ehrard à Masevaux .

Vous trouverez aussi à l'accueil une fiche récapitulant les différents allergènes contenus dans nos plats.

T : Plat du terroir

V : plat végétarien



ENTRÉE 20 EUROS

SAUMON GRAV/LAX D'ECOSSE, CONDIMENT DOUX A L'ANETH ET A LA MOUTARDE

FOIE GRAS DE CANARD MAISON AUX ÉPICES, CHUTNEY D'OIGNONS (SUPPL 2 EUR)

T

MUNSTER CHAUD AU CUMIN SUR CANAPÉ DE POMMES DE TERRE

TV

ŒUF PARFAIT À 64°C, DÉCLINAISON AUTOUR DE LA TARTE FLAMBÉE TRADITIONNELLE

TV

SUGGESTION DU MOMENT

PLAT 26 EUROS

PIÈCE DE BOEUF BLACK ANGUS, SAUCE CRÉMÉE AU W/ASABI

MAGRET DE CANARD RÔTI, JUS DE VIANDE A L'ORANGE ET FEVE TONKA

VELOUTÉ DE POIREAUX AU GINGEMBRE, BROCHETTE DE GAMBAS ET JAMBON DE PAYS

PÊCHE DU MOMENT, ÉMULSION AUX HERBES ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC

SUGGESTION DU MOMENT

DESSERT 10 EUROS

LES TROIS FROMAGES ASSORTIS

V

L'ORANGE SOUFFLÉE AU GRAND MARNIER, ÉCORCE D'ORANGES

LE NID MERINGUÉ AU BASILIC ET DÔME GLACÉ AU CITRON VERT

LE KUGELHOPF GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER, CRÈME ANGLAISE

T

LA CRÈME BRULÉE DE SAISON

LA SUGGESTION DU MOMENT

Pour une meilleure préparation, nous vous prions de commander vos desserts en début de repas.
Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons et du marché.

MENU CHÉRUBIN À 13 EUROS. À 11 EUROS.- SANS GLACE

JUSQU'À 12 ANS

LA CRÈME DE LÉGUMES

L'EFFILOCHÉ DE POULET ET SES PÂTES AU BEURRE

LA GLACE PANACHÉE