



*« La cuisine ne s'apprend pas réellement, on la vit  
et il faut une folle envie d'offrir, être cuisinier est un acte d'amour,  
et de partager entre la matière  
et les hommes qui cultivent, élèvent ou pêchent.*

*La nature regorge de saveurs angéliques.*

*Il est important de comprendre que derrière chaque produit  
il y a un visage, une terre et le respect du labeur qui en découle.»*

*Alors notre seul travail est de donner le maximum puis  
d'essayer d'être à la hauteur de la substance de ces hommes.*

*Chef Philippe*



## **Menu Printemps**

Terrine de Foie Gras de Canard  
Chutney de poire, gingembre, brioche artisanale

\*\*\*\*\*

Souris d'Agneau confite au miel et thym,  
mousseline de céleri rave

**ou**

Dos de Cabillaud au Chorizo,  
riz basmati bio, sauce fenouil

\*\*\*\*\*

Moelleux au Chocolat de Saint Domingue,  
glace vanille (10 min d'attente)

**50.00 €**



**Pour commencer...**

Terrine de Foie Gras de Canard  
Chutney de poire, gingembre, brioche artisanale  
**20.00 €**

Vitello Tonnato du Piémont cuit à basse température  
salade de saison  
**19.00 €**

Saumon Fumé Ecossais « de la Reine d'Angleterre »  
crème de raifort, toasts  
**22.00 €**



### **A suivre...**

Filet de Boeuf, os à la moelle, fleur de sel, sauce poivre vert,  
légumes du moment, frites

**36.00 €**

Cordon Bleu de Veau, fromage comté AOP,  
cassiolette de légumes, pommes de terre Agata au romarin à l'ail

**30.00 €**

Escalope de Veau Milanaise,  
salade de pommes de terre à l'Alsacienne

**28.00 €**

Souris d'Agneau confite au miel et thym,  
mousseline de céleri rave

**32.00 €**

Dos de Cabillaud au Chorizo,  
riz basmati bio, sauce fenouil

**29.00 €**

Assiette de Fromages affinés

**15.00 €**



### **Le sucré...**

Moelleux au Chocolat de Saint Domingue,  
glace vanille (10 min d'attente)

**9.00 €**

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar,  
caramélisée au sucre roux de canne

**9.00 €**

Tiramisu Maison

**9.00 €**

Tarte aux Poires Amandine

**9.00 €**

La Boule de Glace

**3.00 €**

La Boule de Sorbet

**3.00 €**



### **Menu snack**

Spaghetti Bolognaise

**15.00 €**

Le traditionnel Boeuf Burger du Limousin fromage,  
frites, salade

**21.00 €**

Le traditionnel Club Sandwich,  
frites, salade

**20.00 €**

Chicken Nuggets pour enfant, frites, salade  
(Aiguillettes de poulet aux corn-flakes)

**10.00 €**

Classic Caesar nature

**14.00 €**

Caesar Aiguillettes de poulet

**18.00 €**



Caesar Gambas

**22.00 €**

Salade Vigneronne, saucisse de viande Alsace, emmental

**15.00 €**

Tarte flambée classique lardons

**12.00 €**

Tarte flambée gratinée

**13.00 €**

Quiche Lorraine, salade du moment

**15.00 €**



### **Origine des produits**

Saumon fumé

Ecosse

Foie gras

France / Sud-Ouest

Souris d'Agneau

Irlande

Veau

France / Pays Bas

Bœuf

France / Irlande