

Composez votre menu « **Mélanger les Couleurs** »...

Printemps 2025



Les Entrées

Île Flottante à la Crème de Petits Pois 6€

Rouleaux de Printemps aux Asperges, Sauce Cacahuète 7€

Tourte Alsacienne 8€

Gravlax de Thon Rouge, Crème au Wasabi sur Blinis 9€

Foie Gras de Canard aux Fraises 10€

Les Plats

Samosas de Légumes, Houmous d'Asperges au Sésame 15€

Grenouilles en Persillade garnies de Frites ou Salade
(supplément 2,50 € pour les deux Garnitures) 16€

Cordon Bleu « Maison » au Comté, Râpée Printanière à l'Ail des Ours 17€

Tresse de Poisson à l'Indienne, Dahl de Lentilles Corail et Croquettes de Brocolis 18€

Épaule d'Agneau Confitée aux Échalotes, Purée d'Artichaut 19€

Fricassée de Gambas, Risotto au Chorizo Façon Pâella 20€

Les Fromages Fermiers

Fromage Blanc Crème ou Coulis de Fruits Rouges 3 €

Cervelle des Canuts 4 €

Sélection de Fromages Affinés 4 €

Les Desserts

Crème Renversée Caramel et Lait de Coco 5 €

Tartelette Rhubarbe Meringuée 6 €

Dégustation de Sorbets et Crèmes Glacées Artisanales (3 boules au choix) 6 €

Soufflé Glacé au Grand Marnier 7 €

Biscuit Napolitain, Crème Glacée à la Noisette 7 €

Assiette Gourmande 8 €

