

## **Nos Entrées**

### **La Saint Jacques de Dieppe**

Rôties, crème de Morilles lyophilisées 24,80

### **Le Foie gras de Canard**

Escalope de Foie gras de canard, chou vert, sauce légère à la truffe 24,80

### **Les Escargots de Bourgogne**

Cromesquis au charbon de bois végétal, purée de racine persil, jus de vin rouge 18,90  
Cromesquis de pommes de terre aux noisettes et charbon de bois végétal, végétarien 18,90

### **La Betterave lieu jaune confit aux agrumes**

Jaune, rouge, blanche, vinaigrette au sureau, chantilly au raifort 18,90

### **Terrine de foie gras d'oie**

Compote de pommes Bio de Lauterborn 25,10



### **Les allergènes**

Nous vous prions de nous informer sur vos allergies, afin de pouvoir préparer les mets

**Menu du Marché à 40 €**  
**Servi uniquement le midi** mercredi jeudi et vendredi

**Nos plats**



**Le Skrei**

Pavé, marmelade de citron jaune aux pignons de pins 26,50

**La Gamba Black Tiger**

Juste saisie, bouillon de bœuf à la citronnelle, ramboutan et légumes du moment 30,50

**La Lotte**

Médaille de lotte au jambon cru Luxembourgeois et ail doux 28,90

**Le Porc Pata Negra**

Noisette sauce poivrade compote de coings et salsifis 28,90

**Le Bœuf du Pays**

Le Filet, poêlé, échalote confite au vin rouge, grosse pomme Pont Neuf,  
sauce au poivre bourbon 35,20

**Fromages 15,50**

Plateau de fromages Maître Affineur Hervé Mons  
Saint-Haon-Le-Châtel, village de mon enfance



**Desserts 15,00**

Boule rafraîchie de chocolat noir et fruit de la passion et Yuzu

Déclinaison de poire

Ananas noix de coco

**Menu Dégustation 81,00 par personne**  
**Servi pour l'ensemble des convives**



Mise en Bouches

\*

Escalope de Foie gras de canard, chou vert, sauce légère à la truffe

\*

Saint Jacques de Dieppe Rôties, crème de Morilles lyophilisées

\*

Cromesquis d'escargots au charbon de bois végétal, purée de racine persil,  
jus de vin rouge

\*

Noisette de Porc Pata Negra, sauce poivrade, compote de coings et salsifis

\*

Assiette de fromages Maître Affineur Hervé Mons +8 €

\*

Boule rafraîchie de chocolat noir et fruit de la passion

\*

Petites Douceurs

**Menu Poissons 81,00 par personne**  
**Servi pour l'ensemble des convives**



Mise en Bouches

\*

La Betterave lieu jaune confit aux agrumes  
Jaune, rouge, blanche, vinaigrette au sureau, chantilly au raifort

\*

Saint Jacques de Dieppe, rôties, crème de Morilles lyophilisées

\*

Pavé de Skrei, marmelade de citron jaune aux pignons de pins

\*

Médailon de lotte au jambon cru Luxembourgeois et ail doux

\*

Assiette de fromages Maître Affineur Hervé Mons +8€

\*

Ananas noix de coco

\*

Petites Douceurs

**Menu de Saison 57,00 par personne**  
**Servi pour l'ensemble des convives**



Mise en Bouches

\*

Pâté en croûte, Foie gras et pistache

\*

Consommé de bœuf parfumé à la citronnelle et Scampis

\*

Suprême de Poulet jaune marrons et romarin

\*

Parfait glacé au pamplemousse et miel d'acacia