

€ 39

La Terrine Fermière Saint-Nicolas
La Salade de Truite Fumée
Le Consommé de Queue de Bœuf
€ 9

Le Sorbet Mirabelle arrosé
Poire Williams – Citron-Vodka (Colonel)

Le Suprême de Pintadeau Poelé Vigneronne
Le Pavé de Saumon Rôti Velouté Crustacés
Le Mignon de Porcelet Mariné Sce Bordelaise
La Crêpe de Légumes (végétarien)
€ 20

Le Mousseux Chocolat Blanc et Fruits Rouges
La Crème Brûlée Grand Marnier
Le Marbré de Sorbets et Fruits Frais
€ 10

Options :

Assiette Fromages € 6
Chavignol ou autre chaud € 7
Chariot Fromages € 8

A l'aube :

Soupe à l'Oignon € 8
Buffet de Jambons et Salades € 12
Pains briochés garnis € 8

€ 44

La Spirale de Sole en Mousseline de Saumon
La Cocotte de Pétoncles, Fondue de Poireaux
La Trilogie de Magret de Canard des Landes
La Petite Assiette du Mareyeur
L' Aumônière du Pêcheur

€ 12

Le Sorbet

La Noix de Veau Braisée Forestière
Le Filet Empereur Mousseline au Riesling
Le Gigot d' Agneau au Four Dijonnaise
Le Civet de Chevreuil^(S)
€ 22

La Tarte Tiède aux Pommes
Le Passion Mangue Ananas, Coulis Rouge
Le Moelleux Truffé Chocolat Blanc
€ 10

S = Saison

€ 58

La Petite Salade Gourmande Lohengrin
L' Effeillée de Homard au Beurre Orange
La Ballotine Poularde d'Alsace au Foie Gras
La Salade de Goujonnettes de Soles
aux Agrumes
Le Feuilleté de Cailles
€ 13

Le Pavé de Brochet au Four au Riesling
La Fricassée de Scampis Sce Empereurs
€ 15 en entrée, € 13 en 2^e entrée
et € 22 en plat principal

Le Sorbet

Le Magret de Canard Rôti aux Herbes
Le Carré d' Agneau Roulé en Rognonnade
Le Cuissot de Marcassin au Genièvre ^(S)
€ 22

La Corne d' Abondance
aux Fruits Frais et Sorbets
Le Gratin de Fruits Frais de Saison
La Trilogie du Pâtissier
€ 10

€ 66

Le Foie Gras de Canard Gewürztraminer
La Variation de Homard Lohengrin
Le Risotto de Scampis et Velouté Petits Pois
La Cocotte de St-Jacques en Nage
L' Assiette de Douceurs dans tous ses Etats
Les Asperges au Saumon ^(S)
€ 15

Le Filet de Bar en Peau au Fenouil
Le Feuilleté de Soles Champenoise
Le Tournedos de Lotte et Scampis
€ 17 en entrée, € 15 en 2^e entrée
Et € 24 en plat principal

Le Sorbet

Le Filet de Limousin à la Broche Deux Sauces
Le Mignon de Veau en Croûte Forestière
Le Pigeonneau Cocotte
Rôti de Biche Sauce Poivrade ^(S)
€ 24

L' Assiette Gourmande Lohengrin
Le Vacherin Glacé
€ 12