

à la carte

Entrées

Cappuccino à la crème de fenouil & Espuma aux écrevisses		11 €
Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)		11 €
Soupe poisson parfumée au safran, rouille et croûtons à l'ail		17 €
Carpaccio de dorade mi-cuit aux parfums d'Amérique latine		19 €
Cocktail aux crevettes grises & gambas sautées à l'ail		21 €
Salade gourmande du Pêcheur (lotte et gambas sautées, cocktail crevette grise, mi-cuit de dorade)		26 €
Tagliata de filet de Bœuf grillé (120g)		18 €
Crottins de chèvres gratinés au miel, salade au balsamique - noisette		17 €
Planchette Landaise (croustillant tiède au lapin confit, foie gras, jambon cru M.N.)		21 €
Foie gras de canard maison & chutney d'abricot accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer		24 €
Escargots Bourguignonne	½ DZ	12 €
	1 DZ	18 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	16 €
	1 DZ	26 €
Pour les enfants : Schnitzel de poulet & frites		15 €
Fines tagliatelles, sauce crème au jambon cuit		10 €

Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	6,2 €
Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Gin KAPRIOL (Italie)	6,2 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	6,2 €

Poissons entrée / plat

Feuilleté du Pêcheur garni de lotte, dorade et gambas sautées sauce homardine	27 €	38 €
Duo de Sandre rôti sur peau & Skrei poché sur asperges et salsifis, sauce Crémant aux pistils de safran	26 €	35 €
Dos de Skrei piqué aux morilles sur asperges et salsifis, sauce Crémant	25 €	34 €
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (lotte, dorade Sébaste, saumon)	/	38 €
Variation de poissons sautés en nage de curry rouge – lait de coco sur lit de légumes (2 gambas, sandre et saumon)	/	35 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, lotte, sandre, skrei, dorade... servi en cocotte</i>		84 €
Végétarien : Duo de crêpes fourrées ; brocoli-amandes-gorgonzola et chou rouge-piment-camembert de chèvre		28 €

Viandes

Couronne d'agneau à la Provençale (sous croûte aux herbes), jus au vin rouge		38 €
Joue de veau moelleuse, jus au thym, écrasée de p.d.t. au céleri		30 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	60€
	300g / pers	72€
Entrecôte grillée, Béarnaise & poivre vert	250g	29 €
Tagliata de filet de bœuf, Frites & salade au balsamique – noisette		32 €
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		24 €
Steak d'autruche grillé, jus aux épices africains rouleau de printemps au chou rouge et poivrons, écrasée de p.d.t. au céleri		29 €
Suprême de poulet fermier sur fines tagliatelles aux morilles		29 €
Suprême de poulet fermier sur légumes au curry rouge – lait de coco		27 €

Allergies, intolérances alimentaires:

Chers clients, si vous avez une allergie ou une intolérance envers un produit alimentaire, veuillez le signaler au service au moment de la commande. La cuisine va modifier les plats demandés de façon, que vous puissiez les déguster sans risque pour votre santé.

Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS		14,5€
ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, entremet framboise- chocolat, sorbet f. exotique)		14 €
ENTREMET FRAMBOISE – CHOCOLAT BLANC Valrhona & sorbet framboise- cerise griotte		13,5€
SOUFFLÉ CHOCOLAT CHAUD & glace Stracciatella		13,5€
CRÊPE SUZETTE flambée en salle & glace vanille Bourbon		14,5€
TRIO DE SORBET EXOTIQUES & ravioles d'ananas à la menthe		13,5€
Assiette de fruits frais		10,5€
Vacherin glacé, coulis framboise		10 €
Dame Blanche		10 €
Café gourmand		13,5€
Coupe Glacé	2 boules	6,4 €
	3 boules	9,0 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / rhubarbe-fraise / framboise- cerise griotte / fraise		
Gewürztraminer	verre 7 cl	5,5 €
Irish Coffee		9,2 €
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		8,8 €

Proposition du Chef

Cappuccino à la crème de fenouil & Espuma aux écrevisses

ou

Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)



Salade gourmande du Pêcheur

(lotte et gambas sautées, cocktail crevette grise, mi-cuit de dorade)

ou

Duo de Sandre rôti sur peau & Skrei poché

sur asperges et salsifis & sauce Crémant aux pistils de safran



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Joue de veau moelleuse, jus au thym

écrasée de p.d.t. au céleri



ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, entremet framboise-chocolat blanc, sorbet f. exotiques)

ou

ENTREMET FRAMBOISE-CHOCOLAT BLANC Valrhona

& sorbet framboise griotte

ou

SOUFFLÉ CHOCOLAT CHAUD & glace Stracciatella

(avec sorbet +6,2€)

avec soupe : 74 €

sans soupe : 65 €

Menu Végétarien

Crème de fenouil & bruschetta petits pois-tomate



Crottins de chèvres gratinés au miel

mesclun de salade au Balsamique - noisette



Duo de crêpes fourrées ; brocoli-amandes-gorgonzola

& chou rouge-piment-camembert de chèvre



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 65 €

sans 1^{ère} entrée: 56 €

Menu Dégustation

Tagliata de filet de bœuf grillé

ou

Carpaccio de dorade mi-cuit aux parfums d'Amérique latine



Dos de SKREI piqué aux morilles
sur asperges et salsifis, sauce Crémant



Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Gin KAPRIOL



Couronne d'agneau à la Provençale
jus au vin rouge

ou

Médailon de lotte rôti
sur fines tagliatelles, sauce homardine



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

84 €

Le menu dégustation est servi de préférence
par table entière