

## *Nos viandes*

Les fins ris de chevreau poêlés minute aux champignons forestiers - Sauce crémée aux morilles Young goat sweetbreads lightly fried with forest mushrooms - Cream sauce with morels	26.00 €
Le filet de canette rôti au thym et foie gras poêlé - Petits légumes de saison Jus de carotte et porto à l'orange Fried fillet of young female duck with thyme and fried foie gras - Seasonal vegetables	24.00 €
Tarte fine – Foie gras poêlé aux pommes – Tomates confites – Jus de cuisson comme un caramel Pie – Fried foie gras with apples – Crystallized tomatoes – Cooking juices like toffy	27.00 €
Le tournedos de filet de bœuf français – Poêlée de champignons ail et persil Pommes Pont-Neuf – Sauce bordelaise French beef fillet tournedos - pan-fried garlic and parsley mushrooms - Pont-Neuf potatoes - Bordelaise sauce	27.00 €
Le plateau de fromages affinés par nos soins Cheese trolley matured by us	7.00 €

## *Nos desserts*

L'assiette de sorbets et glaces maison Homemade sorbet and ice cream	7.00 €
Paris Brest – Praliné noisette Paris Brest - Hazelnut praline	7.00 €
Crème de vanille – Praliné croquant – Biscuit noisette Vanilla cream – Crunchy praline – Hazelnut biscuit	7.00 €
Croustillant aux pommes et sorbet – Crème de romarin – Caramel acidulé Crunchy of apples with sorbet – Rosemary cream – Acidulous toffee	9.00 €

### A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS — To order at the beginning of the meal

Sphère façon Forêt Noire Black Forest sphere	9.00 €
La crème de citron dans son cocon de meringue – Sablé aux amandes – Douceur glacée menthe poivrée Lemon cream in his meringue cocoon – Almond shortbread biscuit – Peppermint ice cream	9.00 €
Le café gourmand maison Homemade gourmet coffee	12.00 €