

Diner

Menu 4 plats au choix à 85,00€ :

Entrée - poisson - viande - fromage ou dessert

Dernière prise de commande : 20h45

Entrées

1,3,5,7,11,12

Le Foie gras de canard, gelée au Soho,

Chutney ananas et gingembre, brioche maison au sésame

Ou

4,5,6,7

Carpaccio de saumon mariné,

Condiment à l'avocat, rattes du Touquet au fromage frais

Poisson ou Vegetarien

4,5

Filet de daurade royale à la plancha,

Curry de pois chiche au lait de coco et brocolis

Ou

5,7,12

Risotto Primavera,

Courgette-petit pois-basilic et zeste de citron vert

Nos viandes sont issues de l'Union européenne.

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts

Prix net service compris

Viandes

1,3,5,12

Filet de bœuf Bio Français cuit entier,

Gnocchis aux épinards, sauce poivre vert du Kerala

Ou

5,7

Palomita rouge de Castille,

Poivron del Piquillo aux petits pois frais,

Gâteau de semoule au chorizo

Fromages ou Desserts

7,8

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs,

Fromagerie Bouton d'Or

Ou

1,3,5,7,12

Baba au rhum dans l'esprit d'un Mojito,

Chantilly mentholée, sorbet citron vert

Ou

1,3,6,7,8,

Ile flottante au chocolat,

Caramel au beurre salé, tuiles aux amandes

Entrée : 25,50€ / Plat : 45,00€

Assiette de Fromages ou Dessert : 12,00€

Accord vins et Boissons

Aperitifs

Crémant d'Alsace Brut (Cave du Vieil Armand)
Crémant à la liqueur de Violette
Muscat d'Alsace (Léon Baur)
Ricard / Pastis
Martini Rouge ou Blanc
Porto Rouge ou Blanc

Campari
Bière (Picon / Amer / Cynar)
Cocktail sans alcool
Mojito
Apérol Spritz
Planteur

Vins Blancs et Roses

Muscat - Léon Baur - Eguisheim
Riesling - Jean-Luc Freudenreich - Eguisheim
Pinot Gris Tradition - Materne Haegelin - Orschwihr
Gewurztraminer - Cave Vieil Armand - Wuenheim
Camas Chardonnay - Anne de Joyeuse - Languedoc
Clarendelle Rosé - Inspiré par Haut-Brion - Bordeaux
Pinot Noir Rosé - Cave de Turckheim

Vins Rouges

Pinot Noir d'Alsace - Terres Chaudes Bio-E.Schueller-Husseren-les-Châteaux
Clarendelle Rouge, Inspiré par Haut-Brion - Bordeaux
Côtes du Rhône - Famille Perrin - Orange
Chinon - Domaine de la Perruche - Loire
Coteaux Bourguignon - Charles et fille
L'Arlequin - Château la Comédie - Bordeaux

Eaux, jus et boissons chaudes

Eau plate et pétillante
Jus de fruits & sodas

Chocolat chaud
Thé & infusions



Menu

Samedi Soir