

## ENTRÉES

**Salade de crottin de chèvre chaud au miel**

Warm goat's cheese salad with honey

11 €

**Gravelax de Saumon Fumé, Bibeleskas aux herbes**

Smoked Salmon Gravelax, Bibeleskas with herbs

12 €

**Tartelette aux légumes, éclats de noisettes**

Vegetable tartlet, hazelnut slivers

11 €

**Terrine de Jarret de Porc au Foie Gras**

Pork Shank Terrine with Foie Gras

10 €

**Salade de Quinoa, Melon, Tomates Anciennes et Feta Panée aux Deux Sésames, Vinaigrette au Soja**

Quinoa, Melon, Old Tomato and Feta Salad with Two Sesame Breadcrumbs and Soy Vinaigrette

12 €

## PLATS

**Filet de bar, Sauce Vierge**

Fillet of Sea Bass, Sauce Vierge

20 €

**Riz Carnaroli Crémeux, Tombée d'Épinards, Poêlé de Champignons et Petits Pois**

Supplément Jambon Forêt Noire 2€

Creamy Carnaroli Rice with Spinach, Mushrooms and Peas

Black Forest Ham Supplement 2€

21 €

**Paleron de veau, Jus à la Sauge, Chips de Jambon Cru**

Veal chuck, Sage juice, Raw Ham Chips

22 €

**Suprême de Volaille Fermière, Jus aux Olives et Tomates Confites**

Supreme of Farmhouse Poultry, Olive and Tomato Confit Juice

20 €

**Bavette de Bœuf, Sauce à l'Echalote**

Beef Flank Steak with Shallot Sauce

19 €

**Accompagnements : Frites, Spaetzle, Riz de Camargue Semi Complet Bio et Légume du jour**

**Accompaniments : French Fries, Spaetzle, Organic Semi-Complete Rice and Vegetable of the Day**

## DESSERTS

**Crème Brûlée à la vanille Bourbon**

Crème Brûlée with Bourbon vanilla

6,50 €

**Boule de Glace Bio / Sorbet Bio (vanille, chocolat, café, citron, cassis, fraise)**

Organic Ice Cream / Organic Sorbet (vanilla, chocolate, coffee, lemon, blackcurrant, strawberry)

2,80 € / boule

**Eclair Saint-Honoré, Glace Vanille Bio**

Eclair Saint-Honoré, Organic Vanilla Ice Cream

8 €

**Crumble Rhubarbe, Sorbet Fraise Bio**

Rhubarb Crumble, Organic Strawberry Sorbet

8 €

**Assiette de Fromages au Lait Cru**

Raw Milk Cheese Platter

9,50 €