



Menu Prestige

Kir Royal à la Fraise des Bois

Amuse-Bouche Selon l'Inspiration du Chef...

ENTREES

Cocotte d'œufs de Poule Pochés en Meurette

Millefeuille d'aubergines Grillées et Chèvre Frais à la Tapenade

Os à Moelle Gratiné à l'Alsacienne, Salade Mêlée

L'Entrée du Jour...

PLATS

Les Quenelles de Brochet Façon Louis XIV, New Burg

Souris d'Agneau Confite aux Senteurs des Garrigues

Filet de Daurade Royale aux Spaetzles, Jus au Pinot Noir

La Suggestion du Marché....

DESSERTS

Brie de Meaux Affiné par Maître »Anthès »,
Panaché de Salades

Moelleux Tiède au Chocolat « Valrhona »,
Cœur Coulant Framboises et son Sorbet

Coupe Eguisheim,
(Glace Plombière, Pain d'Épices, Kirsch, Chantilly)

Clafoutis Tiède aux Poires et Pain d'Épices,
Glace Vanille

Nos Vins Sélectionnés :

Découverte des Coteaux du Pays de l'Ardèche