

## Les spécialités régionales et traditionnelles...

### • Les Entrées

|  |        |
|--|--------|
| <i>1/2 douzaine d'escargots de la maison Grandjean</i>   | 11,00€ |
| <i>Lingot de foie gras du Gers, déclinaison de textures autour de la poire</i>   | 23,00€ |
| <i>Velouté de potimarron aux éclats de noix torréfiées (végétarien)</i>  | 12,00€ |
| <i>Maquereau fumé par nos soins à l'écorce d'orange,<br/>Confiture de courge et échalotes confites légèrement sucrée</i> | 14,00€ |

### • Les Plats

|   |        |
|---|--------|
| <i>Choucroute aux trois poissons et coquillages du moment, sauce beurre blanc</i>                     | 22,00€ |
| <i>Roll de sandre pressé aux épices doucement cuit, curry de légumes et salsifis</i>                  | 23,00€ |
| <i>Choucroute de viande traditionnelle</i>  | 21,00€ |
| <i>Cylindre de cordon bleu de veau, crème de champignons et pommes Pont Neuf</i>                      | 24,00€ |
| <i>Baeckeoffe revu autrement aux cèpes et viandes en cuisson tendre</i>                               | 23,00€ |
| <i>Magret de canard du Gers, jus réduit, fricassée de raisins aux épices et collection de légumes</i> | 22,00€ |
| <i>Rumsteak Simmental, échalote entière confite et frites de patates douces maison</i>                | 21,00€ |
| <i>Risotto Carnaroli et collection de choux (végétarien)</i>  | 16,00€ |

### • Fromages et Gourmandises

|   |        |
|---|--------|
| <i>Trilogie de Munster</i>  | 10.50€ |
| <i>Assiette de 5 fromages affinés</i>                                 | 11.90€ |
| <i>Baba en bouchon imbibé aux agrumes, espuma de Crémant d'Alsace</i> | 11,90€ |
| <i>Torche aux marrons revisitée par notre Chef pâtissier</i>          | 11.90€ |
| <i>Dessert autour de la crème brûlée</i>                              | 11,90€ |
| <i>Forêt-noire revisitée</i>  | 11,90€ |

### **Menu « A La Découverte du Terroir »** 36.00€

#### **Choisissez 1 entrée, 1 plat et 1 dessert**

*1/2 douzaine d'escargots de la maison Grandjean / Maquereau fumé par nos soins à l'écorce d'orange,  
Confiture de courge et échalote confite et légèrement sucrée*



*Choucroute aux trois poissons et coquillages du moment, sauce beurre blanc / Magret de canard du Gers,  
jus réduit, fricassée de raisins aux épices et collection de légumes*



*Assiette de 3 Munster / Baba en bouchon imbibé aux agrumes, espuma de Crémant d'Alsace /  
Dessert autour de la crème brûlée*

*Notre équipe est à votre écoute pour vous conseiller*

*Vins en bouteille ou au verre en harmonie avec votre repas*

**Prix T.T.C (Service et T.V.A inclus)**