

## Menus d'affaires de la semaine

### Lundi 03 août

Sorbet de petits pois fumés maison, mozzarella di bufala  
\*\*\*  
Quasi de veau de Dordogne cuit à basse température, légumes  
\*\*\*  
Entremets aux trois chocolats, glace vanille

### Mardi 04 août

Finger de thon mi-cuit, gelée de pommes vertes, financier au pesto  
\*\*\*  
Poire de bœuf « Vintage Beef », confit d'échalote, mille-feuille de pommes de terre à l'ail  
\*\*\*  
Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer

### Mercredi 05 août

Nage de chair de tourteau » de nos côtes « au pamplemousse, pulpe de radis, émulsion d'estragon  
\*\*\*  
Rouelle de poulet jaune français aux champignons, émulsion d'une sauce au Riesling,  
Spaetzle au Porto  
\*\*\*  
Coupe de fraises, sorbet et espuma fraise au vinaigre balsamique

### Judi 06 août

Tartare de bœuf Angus au pop-corn coupé au couteau et mirabelles du jardin  
\*\*\*  
Cordon bleu de veau façon « Cour d'Alsace », fricassée de Rattes aux girolles  
\*\*\*  
Croquant au spéculoos, billes de passion et fruits rouges

### Vendredi 07 août

Crumble de pêches de vignes au sésame noir, truite fumée par nos soins  
\*\*\*  
Cocotte de joues de porc à l'orange, écrasé de pommes de terre au basilic  
\*\*\*  
Carpaccio d'ananas, sirop de vanille, sorbet verveine et minestrone de fruits des îles

Menu complet (27,50€)  
Café inclus

Menu 2 Plats (19,90€)  
Café inclus