

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF...

TAPENADE D'OLIVES tomates concassées câpres	5,50
PETITE TARTE FLAMBÉE fromage de chèvre tomate confite roquette	8,50
KARAAGE mayo au wasabi coriandre ailes croustillantes de poulet KIKOK marinées au gingembre, à l'ail et au soja	13,00
SARDINES MILLÉSIMÉES 2019	15,50
TIA MARAA huître irlandaise 3 pièces marinade au citron	19,50

APRÈS EN ENTRÉ OU EN ENTREMETS...

BOUILLON DE JOURS FESTIFS crêpes aux fines herbes quenelle de semoule raviole souabe	12,00
VELOUTÉ À L'AIL DES OURS sot l'y laisse croûtons	13,00
SALADE AUX HERBES SAUVAGES fines herbes crudités vinaigrette maison avec: fromage de chèvre caramélisé suprême de poulet rôti au soja et chili	14,00 12,50 13,00
POKE BOWL vegan marinade de soja quinoa tofu mariné mayonnaise au citron kimchi légumes	20,50
QUICHE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES crème aigre à la ciboulette poireau lard jambon fermier petite salade de champignons marinés	21,00
SALADE DE NOUILLES TRANSLUCIDES légumes coriandre saumon-miso brûlé chili	23,00
TARTARE DE BOEUF mariné à l'ancienne avec: pommes de terre rôties 30 g n25 oscietra imperial caviar	28,00 7,20 80,00

LES PLATS...

RAVIOLES SOUABES bouillon de boeuf salade de pommes de terre et concombre oignons confits	22,00
NEBRASKA BRISKET BURGER poitrine de viande cuite 48 heures cheddar poivrons oignons rouges picklées frites mayo chili	24,50
PÂTES LINGUINE crème de poivrons au citron vert burrata olive roquette	22,50
QUENELLES DE BROCHET bisque aux crustacés asperges vertes pommes de terre à la ciboulette	29,50
ASPERGES BADOISES sauce hollandaise petites pommes de terre avec: sélection de lard de forêt noir escalope de veau viennoise tronçon de sandre poêlé	28,50 10,50 16,00 25,00
TRONÇON DE SANDRE peau croustillante sauce au riesling poireau sauté aux chanterelles purée de pommes de terre	35,50
COQUILLES SAINT JACQUES poêlées beurre blanc au champagne risotto parfumé au citron vert morilles	49,00
FILET DE BOEUF STROGANOFF betteraves rouges cornichon "spätzle" laitue romain	49,00

...OU DU GRILL LAVA

OJO DE AGUA RIBEYE STEAK 300g	55,00
GREATER OMAHA CLUB STEAK ca 650g mûri sur l'os	134,00
GREATER OMAHA PORTERHOUSE STEAK ca 1200g mûri sur l'os ca 45 minutes	199,00

les trois viandes avec:

broccoli sauvage au yuzu et sésame | frites | beurre café de paris

...PAS ENCORE CHOISI UN DESSERT?

TARTELETTE AU CITRON

mousse au chocolat manjari | fruit de la passion | glace à la crème aigre 15,00

GÂTEAU AU CHOCOLAT | tiède

fraises marinées | glace à la vanille 15,00

PROFITEROLE | fourrée

crème dulcèy aux cacahuètes | caramel salé | sorbet framboise 15,00

"TIRAMISÙ"

miettes d'amandes | myrtilles | glace à la pistache 15,00

SORBET | GLACE

chaque boule 3,90

TARTES | GÂTEAUX

"pêche du jour..." | jusqu' à 18:00

... AVEC UN VERRE DE VIN MOULLEUX

2020 JURANÇON „CUVÉE THIBAUT“ MOELLEUX 0,1l | 14,00
Domaine Bellegarde, Jurançon

2017 VOUVRAY "LE MONT" MOELLEUX 0,1l | 20,00
Domaine Huet, Loire