



Les potages

Le consommé royal
 Le consommé Célestine
 Le potage du jour

Pers. 3,50 €
 Pers. 3,50 €
 Pers. 3,50 €

Les mises en bouche

Tartare de truite à la pomme granny et agrumes
 Tartare de saumon à la coriandre fraîche
 Fleischnacka de saumon au raifort
 Velouté de carottes à l'orange
 Tartare du jardinier
 Julienne de pomme à l'indienne

Pce 2,00 €
 Pce 2,00 €
 Pce 2,00 €
 Pce 2,00 €
 Pce 2,00 €
 Pce 2,00 €

Les entrées froides

Le foie gras d'oie «maison» mi-cuit garni sur plat
 Le foie gras de canard garni sur plat
 La demie langouste à la parisienne
 Le saumon fumé à la maison garni
 Le cocktail de crevettes à la cubaine
 La terrine de la mer et ses crudités fraîches
 La terrine du chef et ses crudités fraîches
 Le pâté en croûte au Riesling garni
 L'assortiment de charcuterie «maison» - crudités
 Le buffet de salades 7 sortes (à partir de 20 pers.) 350g/pers.
 L'assortiment de crudités fraîches 3 sortes 300g/pers.
 La petite salade périgourdine au magret fumé
 La petite salade folle «terre et mer» au magret de canard fumé, foie gras, saumon fumé et à la vapeur

Pers. 12,50 €
 Pers. 10,50 €
 Pce 13,50 €
 Pers. 9,00 €
 Pers. 6,50 €
 Pers. 6,00 €
 Pers. 6,00 €
 Pers. 6,00 €
 Pers. 5,50 €
 Pers. 6,00 €
 Pers. 4,50 €
 Pers. 6,00 €
 Pers. 8,50 €

La salade fraîcheur aux éclats des Grisons
 et brochette de fruits frais
 La salade folle au foie gras et magret fumé
 La salade fraîcheur aux gambas et fruits frais
 Le mélange de jeunes pousses aux noix de St-Jacques poêlées
 La langouste et le foie gras sur jeunes pousses croquantes

Pers. 7,50 €
 Pers. 8,00 €
 Pers. 7,50 €
 Pers. 8,50 €
 Pers. 9,50 €



Les entrées à chauffer

- Le feuilleté de saumon aux fines herbes, sauce au Riesling
- Le feuilleté de St-Jacques aux champignons frais
- La croustade aux fruits de mer et St-Jacques
- La coquille St-Jacques du chef
- La tourte au Riesling de la maison
- La sauce bouchée à la reine
- La douzaine d'escargots «maison»

Kilo	23,50 €
Kilo	24,50 €
Pers.	6,50 €
pce	6,80 €
Kilo	14,50 €
Kilo	16,90 €
pce	7,20 €

Les poissons chauds

	Entrée	Plat
Brochette de poisson, sauce aux petits légumes	9,50 €	11,50 €
Pavé de saumon grillé sur peau-sauce au crémant	11,00 €	12,50 €
Pavé de saumon à la vapeur, sauce exotique	11,00 €	12,50 €
Harmonie de sole tropicale et saumon aux noix de pétoncle, sauce crustacés	12,00 €	13,50 €
Filet de sole tropicale aux agrumes sauce vanille	12,50 €	14,50 €
Médaille de lotte au pamplemousse, sauce aux zestes de citron	13,50 €	15,50 €
Pavé de sandre, sauce normande	12,50 €	14,50 €
Pavé de lieu jaune caramélisé, sauce acidulée	11,50 €	13,50 €
Dos de cabillaud rôti à la provençale	12,50 €	14,50 €
Brochette de St-Jacques et scampis, sauce safranée	13,50 €	16,50 €

Tous les poissons ci-dessus sont accompagnés de riz, crevettes et fleurons.

Pavé de lieu jaune sur lit de fondue de poireau, sauce au Riesling	11,50 €	13,50 €
Médaille de lotte aux tagliatelles de légumes, sauce aux St-Jacques	13,50 €	15,50 €