

ENTRÉES	Entrée / Plat	
Salade César Volaille et truite fumée	17 / 23	
Foie gras de canard H Gelée au Porto, brioche tiède	23	
<b>V</b> Cocotte d'œufs brouillés à la truffe Mouillettes de brioche, beurre Conviette	19	
Pâté aux quatre viandes et foie gras Céleri rémoulade et condiments	21	
Tartes flambées		8
Traditionnelle		9
Gratinée		11
<b>V</b> Champignons et persillade		
Cocktail de gambas Mousse d'avocat, agrumes et légumes croquants	18 / 23	
Goujonnettes de carpe frites Sauce tartare et pommes frites	17 / 23	

## SOUPES

<b>V</b> Cappuccino de courge et fenouil Pépites de cacao épicé	14	
Bouillon de crevettes aux saveurs d'Asie Coriandre, citronnelle, vermicelles et lait de coco	15	

## MENU ENFANT (-12 ans)

Aiguillettes de poulet panées  
Pommes frites ou mousseline de pommes de terre

Glaces et sorbets

## MENU DU JOUR

Servi uniquement au déjeuner      Semaine    Week-end  
Hors jours fériés

Entrée - Plat - Dessert	31	36
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	25	30

## PÂTES ET CÉRÉALES

<b>V</b> Risotto Carnaroli aux champignons Parfumé aux cèpes	26
<b>V</b> Seitan mariné aux épices Nouilles de riz, wok de légumes	19
<b>V</b> Tagliatelles aux truffes	36

## POISSONS

Dos de cabillaud poché au citron vert Curry de lentilles corail au lait de coco	27
Noix de Saint-Jacques grillées Mousseline de pommes de terre, jus corsé aux algues	34
Steak d'espadon grillé Spaghetti de courgettes au pesto, acras de crabe, émulsion d'agrumes	29

## VIANDES

Origine des viandes : France, Irlande, Angleterre, Espagne, UE

Tartare de bœuf charolais coupé au couteau Pommes frites	24
Cœur de ris de veau poêlé Jus de veau, pois, pommes mousseline et shiitakes	36
Civet de biche aux airelles et champignons Spaetzle à la châtaigne	27
Noix d'entrecôte de bœuf « Herdshire »	29
Ou façon Rossini avec foie gras poêlé Pommes frites, légumes de saison	36
Burger d'agneau Pain aux graines de courge, champignons, carmine, salade de choux	23
Secreto de cochon ibérique aux épices Rouille de pommes de terre aux pousses d'épinard et tomates fraîches	24
Choucroute confite de la ferme Ades Jarret de porcelet, boudin noir, poitrine fumée Knack fumée d'Alsace, joue de porc salée	26

**V** Plats correspondant au régime végétarien

## GARNITURES SUPPLEMENTAIRES 3,50

Choucroute confite  
Légumes du marché  
Mousseline de pommes de terre  
Spaetzle à la châtaigne  
Pommes frites

## FROMAGES

Affinés par la Maison LORHO, MOF 2007 & 2019

Assiette de fromages du moment 12

## DESSERTS

Tartelette agrumes 11  
Pâte sablée noisette, biscuit et compotée orange-citron, crémeux citron, mousse légère citron vert, agrumes frais et sorbet citron jaune

Marron-cassis 12  
Dacquoise amande, compotée de cassis, mousse légère marron et éclats de marrons glacés, chantilly vanille, vermicelles de marrons et sorbet framboise

Fraîcheur glacée (sans gluten) 11  
Meringue, Glace yaourt, cœur caramel et noix de pécan caramélisées, Brunoise de fruits exotiques

Savarin « Original » 10  
Arrosé au rhum Don Papa

Eclair tout chocolat 1<sup>er</sup> Prix de la Foire Européenne 2019 11  
Pâte à choux chocolat, crémeux chocolat 70%, mousse chocolat noir Mangaro, crème pâtissière chocolat 70%, nougatine grué et glace chocolat

L'Opéra 11  
Biscuit Joconde café, ganache chocolat, crème café

Café gourmand des Haras 11  
Assortiment de mignardises

Crème brûlée du moment 8

Tarte pomme-streusel 8  
Glace vanille

Glaces et sorbets La boule 3,50  
Glaces : vanille, café, chocolat  
Sorbets : citron, framboise, passion, fraise

Nous n'acceptons ni chèques, ni tickets restaurant  
Prix nets en Euros, service compris

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes sur simple demande