

# Menu saisonnier

Du samedi 15 au dimanche 23 août

3 services (1 entrée au choix-plat-dessert) : 37.00€

4 services (2 entrées-plats-dessert) : 45.00€

Roulade de carpaccio de bœuf et foie gras poêlé

Émulsion de betteraves à l'huile de noix du Pays de Herve et pommes d'août

Et/ou

La raviole de homard et céleri rave - bisque des carcasses à l'estragon

---

Magret de canard cuit à basse température - aigre-doux de myrtilles

Embeurrée de légumes racines - Grosse frite au ketchup de carotte

---

Le trio de desserts maison

Ou

L'assiette de fromages belges – sirop de chez charlier (sup 4.00€)

Le menu étant composé de façon à vous proposer un excellent rapport qualité/prix, vous comprendrez que nous n'accepterons aucun changement dans celui-ci.

---

## Suggestions de vins au verre

Pour l'apéro : Crémant d'Alsace « Brut de Katz » *Légèrement rosé* 6.00€

Les blancs : - « Bouquet blanc » Domaine de Poulvarel 2019 4.00€ / 24.00€

Domaine de  
POULVAREL  
BLANC



IGP Pont du Gard (*grenache/sauvignon/chardonnay/viognier/muscato*)

-Bordeaux blanc « Château de Bonhoste » 2018 5.00€ / 30.00€

« *cuvée prestige* » Sauvignon/sémillon *légèrement boisé*

Rosé : - Bergerac rosé « Château Pintoucat » 2018 4.00€ / 24.00€

*Sud-ouest – cabernet sauvignon*

Les rouges : - « Tamarius » Domaine du Mas Crémant 2018 4.00€ / 24.00€

*IGP Côtes Catalanes – syrah/grenache noire/marselan*

-Pinot noir « La barrique de Katz » 2017 – Domaine Meyer 5.00€ / 30.00€

*Jean-Paul Meyer à Katzenthal – pinot noir passé en fût – servi frais ou non*

