



# MENU DE NOËL

## 25 euros

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MIDI

40€ boissons comprises

(Apéritif kir Alsace, 2 verres de vin, eau et café).

Tatin de carottes caramélisées,  
crème montée au cumin  
pickles de carottes et de graines de moutarde  
mesclun, vinaigrette à l'orange

ou

Gnocchis de pomme de terre,  
crème de champignons, copeaux de Comté,  
Chips de saucisse de Montbéliard

&&&

Onglet de veau,  
sauce aux champignons de saison  
Millefeuilles de pomme de terre

ou

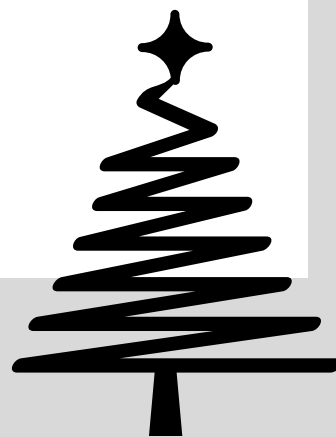
Filet de poisson du marché  
Sauce veloutée aux agrumes  
risotto

&&&

Crème brûlée au chocolat  
Glace sapin

ou

Tarte mangue meringuée  
Glace mangue curry noir






# MENU DE NOËL

35 euros

55€ boissons comprises

(Apéritif Crémant du Jura, 2 verres de vin, eau et café)



Gyoza de joues de boeuf  
tuile de pain de campagne, jus à l'oignon,  
émulsion de Comté et éclats de châtaignes

ou

Mi-cuit de Truite de la pisciculture du Moulin  
Déclinaison autour du Topinambour

&&&

Pintade farcie aux marrons  
Mini chou aux légumes et pommes de terre rattes

ou

Filet d'esturgeon  
Fregola Sarda aux herbes et petits légumes  
Beurre blanc

&&&

Chou craquelin chocolat, sorbet cerises confites

ou

Millefeuille pommes poires caramélisées  
Glace poire pain d'épices



# MENU DE NOËL

50 euros

75€ boissons comprises  
(apéritif Champagne, 2 verres de vin, eau et café).

Tartare de gambas  
céleri et pomme Granny Smith  
Condiment pomme aneth

ou

Mousse de foie gras en bonbon  
pain d'épices maison  
condiment cerise noire

&&&

Médailon de veau,  
gnocchi à la crème de butternut  
Crispy de chorizo  
sauce crémée de chorizo

ou

Filet de poisson du marché,  
bisque de crustacés, huile verte  
Fenouil confit et riz vénéré

&&&

Bûche des Capucins aux fruits exotiques

ou

Cigares ganache chocolat 70% de cacao  
gel et glace maison banane  
Eclats d'amandes caramélisées

