

MENU GOURMET

- 39,00 -

LES ENTRÉES

Œuf parfait, poêlée de champignons & siphon pomme de terre - végé
Perfectly cooked egg, sautéed mushrooms & potato espuma

Pâté en croûte de volaille & porc, remoulade de céleri
Poultry & pork Pâté en Croûte, celery remoulade

Gravlax de saumon, galette de pommes de terre & crème acidulée
Salmon gravlax, potato pancake & sour cream

Foie Gras de canard IGP du Sud-Ouest Puntoun, chutney de fruit de saison & brioche toastée
Duck foie gras, seasonal fruit chutney & toasted brioche

LES PLATS

Filet de bar, risotto de courge & siphon parmesan sauge
Sea bass fillet with pumpkin risotto & parmesan-sage foam

Suprême de volaille jaune, champignons poêlés & sauce Riesling
Yellow poultry supreme, sautéed mushrooms & Riesling sauce

Curry de légumes à la mangue, kasha aux noix de cajou - végé
Vegetable mango curry, kasha with cashews

Tartare de bœuf la Hache
"La Hache" signature beef tartar

LES DESSERTS

Cookie pistache chocolat & glace pistache
Pistachio & chocolate cookie with pistachio ice cream

Crèmeux passion & mousse cheesecake, biscuit coco
Passion fruit crèmeux & cheesecake mousse, coconut biscuit

Entremets biscuit noisette, mousse fève de tonka & ganache chocolat au lait

Dessert with hazelnut biscuit, tonka bean mousse & milk chocolate ganache

Nage d'agrumes, mousse légère litchi & sablé aux épices
Citrus, light litchi mousse, almond biscuit

Nous acceptons les modes de règlement suivants :

espèces sauf billets de 500€, cartes bancaires, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table & chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.

Liste des allergènes disponible sur simple demande - Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition. Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.

Prix service compris - Ticket de caisse & reçu de CB sur simple demande.

NOS FORMULES BOISSONS



Eaux plate et gazeuse à discréion & 1 boisson chaude

- 5,00 € / personne -

Le verre de bienvenu

- 5,00 € / personne -

· au choix ·

Vin blanc : Rhône · IGP Ardèche · Cuvée Promenade
· Domaine Les Amoureuseuses ·

Vin rouge : Gard · VDF (syrah/mourvèdre) · Intuition
· Domaine Un coin sur terre ·

Bière : H by Perle · 5,0° · 25 cl

Crémant d'Alsace : Domaine Gérard Metz

Jus & sodas : Orange, Pomme, Abricot & Tomate
Pepsi, Pepsi Max, Orangina, Ice Tea ou Thé glacé maison

Limonade maison : poire cannelle

Forfait vin

- 15,00 € / 1 bouteille pour 3 -

· au choix ·

Blanc

Rhône · AOP Costières de Nîmes · La bergerie
· Domaine Clos des Centenaires ·

Alsace · AOP Sylvaner · Domaine Charles Frey

Rouge

Bordeaux · AOC Bordeaux · Beau rivage
· Maison Borie-Manoux ·

Alsace · AOC Rouge d'Ottrott · Domaine Vonville

La coupe de champagne

R de Ruinart

- 16,00 € / personne -