

MENU GOURMET

- 39,00 -

LES ENTRÉES

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

-

Pâté en croûte de volaille & porc, rémoulade 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 - végété
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 discrétion & 1 boisson chaude

- 5,00 € / personne -

Le verre de bienvenu

- 5,00 € / personne -

· au choix ·

Vin blanc : **Rhône** · IGP **Ardèche** · *Cuvée Promenade*
· *Domaine Les Amoureuses* ·

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 -