



Menu du Marché à 59.90 Euros

Servi uniquement le dimanche midi du mois d'octobre

Accords Mets et Vins « Classiques » : à 24.00€ les 2 verres de 14cl/ 36€ les 3 verres

Accords Mets et Vins « Prestiges, flacons DVINE » à 39.00€ les 3 flacons de 10cl

Croustillant de scampi et matignon de légumes

2022 Pinot Grigio Spinelli, Italie

D-Vine 2024 AOC Sancerre, domaine la Clef du Recit

OU

Cassiolette de moules sur fondue de poireaux, beurre safrané

2020 Syrius, AOP Côte du Rhône Village, Claire Clavel

D-Vine 2024 AOC Sancerre, domaine la Clef du Recit

OU

Poêlée de cèpes Sarladaises, pommes de terre sautées à la graisse d'oie

2023 Maranges, en buliet, dom Sylvain Depiesse

DVine -2023 AOP Chablis, vieilles Vignes 1946, Jean Marc Brocard



Tournedos de caille désossée aux pruneaux, roesti oignons ciboulette, légumes

2020 Pinot Noir, domaine Moillard, Bourgogne

D-Vine 2019 AOP St Emilion Grand Cru, cht de Béchaud

OU

Filets de sole soufflés, mousse de saumon, sauce crustacés, purée de céleri

2021 Pouilly-Fumé, la Renardière

D-Vine 2023 AOC Pouilly Fumé, domaine des marinières, Joseph Mellot

OU

Côtelettes de marcassin sauce Grand Veneur,
spätzle, chou rouge, et pomme aux aïelles

2020 Vacqueyras Le Mourre la Caille, domaine la Ligière

D- Vine 2023 AOP Crozes Hermitage, domaine Combier



Trilogie de fromages du moment confiture maison & fruits secs

OU



Le parfait glacé Inspiration Forêt Noire aux griottes Amarena

OU

Le Vacherin aux fruits exotiques, sorbet & guimauve maison

2024 Muscat de Rivesaltes, domaine de la Perdrix (vin doux naturel)

DVine -2022 AOP Jurançon Symphonie de Novembre, domaine Cauhapé (liqueureux)

Les Entrées

Soupe de poissons de roche, croûtons, sauce rouille (1.2.3.4.10.12)	14,80
Consommé clair, quenelles de queue de bœuf, légumes et vermicelles	13,80
Terrine du chef (10)	16,90
Assiette de saumon fumé maison, toasts (4)	19,80
Les 6 escargots de Bourgogne au beurre persillé (7)	9,90
Cuisses de grenouilles en persillade (7)	(6 p) 14,00 (12 p) 28,00
Foie gras de canard maison, confit d'oignons et petite brioche	25,90
 Carpaccio de bœuf, <i>câpres, oignons, pesto et girolles de tête de Moine</i>	18,90
avec frites et salade verte	23,90 en plat

Les Poissons

Poêlée de scampi en persillade (8 pièces) (2.7)	30,50
Dos de cabillaud aux lentilles, crème tuile de parmesan (4.7)	31,50
Filet de dorade grillée aux herbes, sauce vierge (<i>huile d'olive, tomate, olives, poivrons, herbes</i>)	30,50
Sole belle meunière (+-300gr/ <i>prix du marché</i>) (4)	40,00 à 50,00

Information allergènes à déclaration obligatoire

1 Gluten / 2 crustacés / 3 œufs / 4 poissons / 5 arachides / 6 soja / 7 lactose / 8 fruits à coque /
céleri / 10 moutarde / 11 graines de sésame / 12 sulfites / 13 lupin / 14 mollusques

Végétarien

Entrée / Plat

Crème brûlée de courge et son crumble de pain au cumin (1.3.7.12.) 16,00 /

Beignets de tofu panés au quinoa & velouté de petits pois à la menthe 16,00 /

(1.7.12 / OU **option Vegan** : avec sauce tomatée/ou bouquet de salade)

Pissaladière végétarienne (1.3.7.12) 16,00 /

*Sur notre pâte à pizza maison, oignons, poivrons, tomates séchées, olives, feta, huile vierge
au balsamique, petite salade*

Arancini, crème de poivron rouge au chèvre et au miel (1.3.7.12) 16,00 /

Poêlée de cèpes Sarladaises, pommes de terre sautées à l'huile d'Olive 18,00 /

Tagliatelles aux cèpes /25,00

Duo d'aubergine et courgettes gratinés au fromage de chèvre (7) /24,00

Gnocchi de pommes de terre maison (1.7.3) /22,00

légumes sautés à l'huile d'olive, pignons de pins et copeaux de comté

Chili de patate douce à la bière et citron vert (1.12.9) /22,00

focaccia maison au romarin (Vegan)

Tempura de légumes, sauce tomate aigre douce, riz basmati (1.6.12) /22,00

Les Viandes

Filet de bœuf flambé au cognac sauce au poivre vert (1.7.9)	34,50
<i>Ou sauce béarnaise ou crème champignons (non flambés)</i>	
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, riz et légumes (7.10)	29,50
Magret de canard sauce aux myrtilles	30,90
Tartare de bœuf assaisonné à votre goût, <i>frites et salade verte</i> (10.3.12.6)	27,50

Les Gibiers

Accompagnés de spaetzle, chou rouge, pomme aux airelles

Ragoût de biche à l'ancienne	30,00
Mignons de biche aux deux sauces (myrtilles et airelles)	36,00
Civet de lièvre grand-mère	32,00
Noisette de lièvre à la moutarde de cassis	37,00
Râble de lièvre à la moutarde de cassis /pour 2 pers	74,00

Les Desserts

réalisés par notre Pâtissier

Trilogie de fromages du moment <i>confiture maison & fruits secs</i> (7)	14,90
Le Dessert du Moment Menu marché (voir le Menu 1.3.7)	14,90
Le parfait glacé Inspiration Forêt Noire aux griottes amarena (1.3.7)	14,90
Le Café gourmand (1.3.7)	14,90
<i>3 mini desserts, glace maison & café ou thé</i>	
Tarte fine aux pommes, frangipane et sa glace vanille (8.1.3.7)	14,90
<i>cuite à la commande</i>	
Biscuit au chocolat coulant et framboises (8.1.3.7)	14,90
Mousse au chocolat noir (7.3)	10,90
Le Vacherin glacé aux fruits exotiques, sorbet & guimauve maison	14,90
Ma Dame Myrtilles <i>glace vanille, Myrtilles de mes Vosges, crème chantilly</i> (7.3)	12,90
Dame blanche <i>glace vanille, chocolat chaud maison, crème chantilly</i> (7.3)	10,90
Café glacé <i>glace vanille et moka, café froid, crème chantilly</i> (7.3)	10,90
Coupe de glaces / sorbets maison (<i>3 boules, demandez nos parfums</i>) (7.3)	7,90
Crêpes Suzette (orange et Grand Marnier) (1.3.7)	14,90
Irish coffee (7)	10,90

Suggestions de vins au verre pour accompagner votre dessert

Suggestions de la semaine

Les moules frites (<i>au choix : Riesling/ à la crème / provençale</i>)	26,50
Choucroute garnie	27,90
Pieds de porc désossés aux morilles	27,50
Tête de veau sauce à la Française, sauce ravigote	26,90
Bounenschlupp	20,00

Suggestions de la semaine

Les moules frites (<i>au choix : Riesling/ à la crème / provençale</i>)	26,50
Choucroute garnie	27,90
Pieds de porc désossés aux morilles	27,50
Tête de veau sauce à la Française, sauce ravigote	26,90
Bounenschlupp	20,00

Suggestions de la semaine

Les moules frites (<i>au choix : Riesling/ à la crème / provençale</i>)	26,50
Choucroute garnie	27,90
Pieds de porc désossés aux morilles	27,50
Tête de veau sauce à la Française, sauce ravigote	26,90
Bounenschlupp	20,00

Suggestions de la semaine

Les moules frites (<i>au choix : Riesling/ à la crème / provençale</i>)	26,50
Choucroute garnie	27,90
Pieds de porc désossés aux morilles	27,50
Tête de veau sauce à la Française, sauce ravigote	26,90
Bounenschlupp	20,00