

## Dessert

---



**L'assiette de mignardises**

8  
€



**Millefeuille caramel au beurre salé**

9  
€



**Tarte citron bio meringuée, coulis de framboise**

9  
€



**Soufflé au chocolat noir, crème fouettée et fruits secs**

11  
€



**Crêpes**

## Desserts

---



**Crème brûlée**

19



**glace au chocolat**

22



**Mousse au chocolat**

10



**Cheese Plate**

9

## Boissons non alcoolisées

---



**Eau**

## Apéritif

---



**Fromage**

## Les 10 plus populaires

---



**Baguette**

9

## Pâtes

---



**Noodles au bœuf**

10

## Pizza

---



**Pizza française**



**Jardin**

## **Mains**

---



**Fillet**

## **Plats principaux**

---



**Morue**

## **Salade**

---



**Salade avec noix de pécan**

9

## **Plats de poisson**

---



**Thon grillé**

9



**Croquettes de poisson**

7

## Boissons

---



**Verre de vin**

## Agneau

---



**Agneau**

9

## Sauces

---



**Sauces**

## Baguettes

---



**Œuf**

## Menus de sushis

---



Canard

## Rigatoni

---



Rigatoni à la Chef

10

## Fleisch - Schweinesteak

---



Steak

9

## Sonstiges

---



Sashimi

## Griechische Küche

---



**Filet**

## Snails

---



**Escargot**

9

## Bread

---



**Biscuits**



**Pain**

## Boissons chaudes

---



**Thé**

## Bakery

---



**Bar**

## Entree

---



Saumon bio d'Irlande fumé au Moulin, mayonnaise légère à la coriandre, œufs de saumon

14  
€



Terrine de foie gras de canard, chutney de poire conférence

15  
€



L'oeuf de Marans poché, crème de châtaigne, trompettes de la mort

11  
€



Fois gras de canard poêlé, pommes caramélisées et griottes, sauce porto

19  
€



Escargots bio petits gris , champignons de Paris, beurre persillé

12  
€



Velouté de potimarron, émulsion de jambon cru, toast gratiné au Beaufort

9  
€

## Café

---



Café

## FORMULE DU SOIR €25.9

---



Entree

## Nicht kategorisiert

---



**Risotto**

8



**Coeur d'entrecôte d'Argentine, beurre du moulin**

28  
€



**Cabillaud rôti au thym, panais et carottes grelots, beurre blanc au cédrat**

19  
€



**Foie de veau et endives poêlées, jus de veau acidulé au poivre vert, ciboulette**

22  
€



**Noix de Coquilles Saint-Jacques, endives, pousses de tétragone et sauce maltaise**

29  
€



**Poitrine de cochon fermier, lentilles et échalotes confites**

19  
€



**L'andouillette de Troyes AAAAA, sauce moutarde à l'échalote**

19  
€



**Canard sauvage, compotée de chou, cerfeuil tubéreux, jus réduit**

26  
€



**L'onglet de boeuf Black Angus à l'échalote**

26  
€



**Bois**



**Mint**



**Soupe afghanaise**



**Dessert**



**Foie Gras**