

La carte

Chers clients,
Notre carte est élaborée avec des produits frais, celle ci peut donc être
soumise à modifications.
Compte tenu de la conjoncture actuelle, la carte ainsi que les prix peuvent
varier.

ENTRÉES

| | |
|---|----------|
| Tartare de thon rouge, radis daikon, avocat et gingembre | 18 euros |
| Foie gras de canard poêlé, carottes couleurs glacées, jus de viande à l'orange et tuile de pain à l'encre de seiches | 19 euros |
| Tartelette aux cèpes, crème de butternut et noisettes torréfiées du Piémont | 15 euros |
| Ravioles de Saint Jacques et consommé de céleris aux herbes | 16 euros |



PLATS

| | |
|--|----------|
| Tagliatelles maison "alle vongole" | 23 euros |
| Paleron de boeuf en médaillon, sauce au pinot noir d'Alsace, mousseline de panais à l'estragon et légumes de saison | 22 euros |
| Filet de bar, beurre blanc au fenouil, perle de couscous et fondue de poireaux | 25 euros |
| Veau cuisson basse température, jus de viande, shiitakes, mousseline de panais à l'estragon et légumes de saison | 23 euros |



DESSERTS

| | |
|--|----------|
| Moelleux au chocolat, crème anglaise | 8 euros |
| Vacherin à la poire, pochée à la vanille | 8 euros |
| Sablé coco, crème citron et meringue italienne | 8 euros |
| Café gourmand | 10 euros |
| Dégustation de fromages | 8 euros |

Les Menus

Chers clients,
Notre carte est élaborée avec des produits frais, celle ci peut donc être
soumise à modifications.
Compte tenu de la conjoncture actuelle, la carte ainsi que les prix peuvent
varier.

MENU PRIEURÉ 45 €

Tartare de thon rouge, radis daikon, avocat et gingembre



Foie gras de canard poêlé, carottes couleurs glacées, jus de viande à l'orange et tuile de
pain à l'encre de seiches



Saint Jacques snackées, beurre blanc au fenouil, perle de couscous et fondue de poireaux



Dégustation de fromages (supplément 4 euros)



Café gourmand



PLAT DU JOUR 18 €
Hors soirs et Dimanche