

## Desserts

---



glace à la fraise



Glace

9



Pomme reinette fondante, biscuit Emmanuel, praliné fruité, glace caramel beurre salé

9  
€



Nos traditionnelles crêpes Suzette, service au guéridon

9  
€



Tartelette fine au chocolat « Tainori » glace butternut , strats de fruits secs

9  
€

## Sashimi

---



Tartare de thon

## Pâtes

---



Nouilles boeuf

10

## Pizza

---



**Pizza normale**

## Plats de poisson

---



**Thon grillé**

9



**Croquettes de poisson**

7

## SIDES

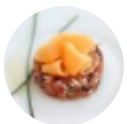
---



**Pois**

## Starters

---



**Tartare**

2

## Menus de sushis

---



**Canard**

## Rigatoni

---



Rigatonis à la Chef

10

## Eiskugeln

---



Caramel

## Bakery

---



Bar

## Add-Ons

---



Céleri

## Entree

---



Foie gras de canard aux épices de Noël, gelée vin chaud et baerewecke moelleux



Millefeuille de suprême de volaille d'Alsace et céleri, croustilles de ses cuisses truffées, chutney ananas



Carpaccio de Saint-Jacques, crème de chou fleur, condiment de citron vert et caviar Avruga

## FORMULE DU SOIR €25.9

---



Entrée

## Nicht kategorisiert

---



Risotto

8



Bar de ligne en basse température, purée de poire de terre, air de langoustine au kéfir

24 €



Bœuf Simmental, le filet grillé et sa queue en croustilles, purée de pommes de terre, jus au vin rouge (supplément Rossini 3€)

24 €



Mignon de veau rôti, langoustine de Bretagne et petits légumes de saison en texture

24 €



Bois



**Dessert**



**Foie Gras**