

MENU GOURMET

- 39,00 -

LES ENTRÉES

*Œuf parfait, tombée de poireaux & pommes de terre, - végétarien
crème légère au Comté*

Perfectly cooked egg, sautéed leeks & potatoes, light Comté cream

-

Pâté en croûte de volaille & porc, remoulade de céleri

Poultry & pork Pâté en Croûte, celery remoulade

-

Gravlax de saumon, blinis de patate douce & crème aigrette

Salmon gravlax, sweet potato blinis & tangy cream

-

*Foie Gras de canard IGP du Sud-Ouest,
chutney de fruit de saison & brioche toastée*

Duck foie gras, seasonal fruit chutney & toasted brioche

LES PLATS

*Poulpe snacké, courge rôtie, sauce vierge,
chips de patate douce & purée*

Seared octopus, roasted squash, sauce vierge, sweet potato crisps & mash

-

Suprême de volaille jaune, légumes glacés, sauce aux morilles

Yellow chicken supreme, glazed vegetables, morel sauce

-

Risotto de fregola sarda au gorgonzola & courges - végétarien

Fregola Sarda risotto with Gorgonzola & squash

-

Tartare de bœuf la Hache

“La Hache” signature beef tartar

LES DESSERTS

Cookie chocolat pecan, glace caramel beurre salé

Chocolate & pecan cookie, salted caramel ice cream

-

Finger chocolat, caramel & cacahuète

Chocolate, caramel & peanut finger

-

Sablé breton, mousse marron & suprêmes de clémentine aux 3 poivres

Breton shortbread, chestnut mousse & clementine supremes with three peppers

-

Pastilla pomme, poire, raisin, caramel beurre salé & crème épaisse

Apple, pear & raisin pastilla, salted caramel & thick cream

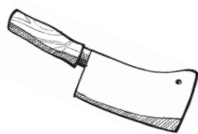
Nous acceptons les modes de règlement suivants :

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 - 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 du moment

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 -