

*Notre Restaurant
Vous Accueille*

Tous les jours soir : de 19h à 21h00



Carte des mets

Entrée :

Foie Gras de Canard Chutney figue gelée Pinot Blanc	18.50€
Salade composée (Salade verte, copeaux de carotte, charcuterie, œuf dur, tomates)	13.50€
Truite fumée, Mousse de chèvre frais Légumes croquants, coulis de betterave rouge	16.50€

Poissons :

Filet de Bar à la plancha, sauce Basilic, Quinoa à la tomate	22.00€
Gambas et langoustines, Risotto de riz vénéré sauce crustacées	23.50€

Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons

Viande Bovine d'origine Française



Viandes :

Râble de lapin sauce pinot noir, 20.00€
Polenta au thym

Pièce de Veau farci aux morilles, 23.00€
Pomme Grenailles

Filet de bœuf sauce périgourdine, 25.00€
Crèmeux de chou-fleur

Bouchée à la Reine, Tagliatelles 22.00€

Fromages :

Assiette de Munster 6.50€

Assiette de Trois fromages 7.00€

Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons

Viande Bovine d'origine Française



Dessert :

Café ou Thé gourmand « L'Europe »	11.00€
Ananas Poché, Mousse de coco, glace Carambar	8.50€
Feuilleté Mirabelle, Glace Vanille	8.00€

Menu Enfant :

(1 Plat + 1 Dessert + 1 Boisson au Verre)

Moins de 7 ans	9.50€
De 7 ans à 12 ans	12.00€

Bolognaise / Knack / Emincé de Volaille
Accompagnement aux Choix : Frites / Tagliatelles / Légumes

Compote de Pomme **Ou** Une boule de Glace
(Vanille/ Chocolat/Fraise)

Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons

Viande Bovine d'origine Française