

Crème de potiron en cappuccino, tartine au foie gras de canard 16'

Auberge romane d'Italie, jambon San Danièle, légumes marinés 16'

Croûte de saumon au parrot, salade croquante aigre douce 11'

Gourmandise de coquilles au lait frais, salade de choucroute 13'

Grièche à l'Albaciennne au munster salade au Reffort 12'

---

Risotto au chorizo, parfum d'une "paella" 23'

Risotto crémeux aux crevettes, légumes vert et tartare de tomates 24'

Raviolis artisanales au jambon, crème de parmesan et San Danièle 24'

Raviolis artisanales aux champignons et ricotta, jus corsé et périll 23'

Filet de Dauphin royale risotto crémeux, légumes croquants et crème de cuitacés 24'

Filet de saumon rôti, raviolis artisanales aux champignons, légumes jus corsé 25'

---

Filet de sanglier et crème de girolles, écrasé de pommes de terre et céleri 27'

Entrée "Angus" crème de poivron au cognac, galettes de pommes de terre et petits légumes croquants (200gr) 28'

Tartare de boeuf frites salade verte 26' 300gr 33' (au menu 150gr)

Cordon bleu de volaille crème de champignons, petits légumes frites 180gr 26'  
XXL 350gr 33' (menu 180gr)

---

Menu 45' hors boissons par personne

( Entrée , Plat , Dessert . ) sauf Irish.  
au choix sur le tableau .

## Fromages

- Assiette de quatre fromages 11'

- Assiette de munster frais et affiné 10'

---

- Tarte aux marrons "façon M<sup>t</sup> Blanche" 11'

- Café ou thé gourmand (4 gourmandises) 11'

- Pannacotta au chocolat "chouchou" de noisette praliné et sable breton 11'

- Macaron "des îles" mangue et ananas, sorbet mangue 12'

- Gourmandise aux poires "façon belle Hélène" 11'

- Kougelhopf glacé au marc de gewurztraminer 10'

---

Irish coffee 9'

Eisbeerrich coffee 9'

Baileys coffee 9'