

CARTE D'AUTOMNE*

Entrées

Foie gras des Landes <small>Et son Kouglouf au Lard</small>	18 €
Salade Paysanne <small>(Saucisse de Lyon, Oeuf Mollet et Artichaut)</small>	12 €
Crème de Potiron <small>Aux Éclats de Châtaignes</small>	9 €
Gravlax de Saumon <small>TCappuccino à l'Aneth</small>	16 €

Plats Principaux

La Mer

Quenelle de Brochet <small>Sauce Nantua</small>	19 €
Dos de Cabillaud <small>Pesto et Légumes du Moment</small>	24 €

La Terre

Tajine de Boulette d'Agneau <small>A l'Orientale</small>	19 €
Civet de Chasse <small>Poire aux Épices</small>	21 €
Côte de Bœuf <small>Beurre Maître d'Hôtel au Paprika</small>	25 €

Authentiques

Choucroute Royale	25 €
Œuf Brouillé à la Truffe	20 €
Bouchée à la Reine et Nouilles	22 €

Fromages

Le Munster AOP	4 €
Assiette de Fromage de nos Provinces, Salade Mêlée	11 €

Desserts

Moelleux au chocolat et Praliné	10 €
Baba kouglof et Compotée à l'Orange	9 €
Tarte Fine aux Pommes <small>Glace Cannelle</small>	9 €
Caribou Glacé <small>(Sirop d'Erable, Brownie, Noix de Pécan, Glace Vanille)</small>	9 €

***valable uniquement au restaurant**

MENU PETIT VENTRE*

Escalope de veau avec frites ou pâtes Glace 2 boules au choix	12 €
--	------

SMALL BELLY MENU*

Veal cutlet with chips or pasta Ice cream 2 scoops of your choice	12 €
--	------

Fermeture le Dimanche

Close on Sunday



*Carte du Room Service
sur demande*

*Room Service card on
request*

Taxes et services compris

Taxes and services included

AUTUMN CARD*

Starters

“Foie Gras” from the moors <small>And its Kouglouf with Bacon</small>	18 €
Peasant Salad <small>Sausage fom Lyon, Egg Mollet, Artichoke</small>	12 €
Pumpkin Cream <small>with Chestnut Splinters</small>	9 €
Salmon Gravlax <small>Dill Cppuccino</small>	16 €

Main Courses

Fishes

Pike Quenelle <small>Nantua Sauce</small>	19 €
Cod back <small>Pesto and Vegetables of the Moment</small>	24 €

Meats

Tajine of Lamb Meatball <small>Nantua Sauce</small>	19 €
Cod back <small>Pesto and Vegetables of the Moment</small>	21 €
Prime Rib <small>Butter “Maître d’Hôtel” Paprika</small>	25 €

Authentics

Royal Sauerkraut	25 €
Scrambled Egg with Truffle	20 €
“Bouchée à la Reine” & Noodles	22 €

Cheeses

Munster AOP	4 €
Plate of 3 Cheeses from our provinces, Mixed Salad	11 €

Desserts

Chocolate praline cake	10 €
Baba Kouglouf and Orange Stew	9 €
Fine Apple Pie <small>Cinnamon Ice Cream</small>	9 €
Iced Caribou <small>Maple Syrup, Brownie, Pecan Nuts, Vanilla Ice Cream</small>	9 €

***valid only at the restaurant**