

Menu Weinstock

*Vous pouvez composer votre propre menu à partir de
notre carte*

Menu 3 plats 56,00 euros par personne

(entrée/soupe, plat principal, dessert)

Menu 5 plats 78,00 euros par personne

Notre menu conseillé

*Salade verte estivale aux aiguillettes de filet de bœuf
rôties, girolles sautées et vinaigrette à l'orange
(22,90 euros)*

*Joues de bœuf braisées sur morilles, tagliatelles
blanches et sauce madère
(28,90 euros)*

*Tartelette au fromage tiède, baies estivales fraîches,
sucre à l'orange et crème aigre sucrée
(12,90 euros)*

Menu 3 plats 56,00 euros par personne

*Girolles fraîches, poêlées au lard et aux oignons, ou
dans leur crème aux fines herbes et quenelle de pain
22,90 euros*

avec escalope de porc Weinstock suppl. 12,90 euros

avec filet de bœuf 130 g suppl. 19,00 euros

avec steak de veau 130 g suppl. 16,00 euros

avec escalope de veau 100 g suppl. 14,50 euros

Entrées et salades

*Tartare de saumon sur Pumpernickel, œufs
brouillés aux herbes et sauce
moutarde au miel
19,90 euros*

*Carpaccio de bœuf au pesto de basilic,
roquette et copeaux de parmesan
19,90 euros*

*Tartare de bœuf avec œuf de caille fritté et
pain au tournesol
petit : 19,90 euros
grand : 23,90 euros*

*Salade César et son blanc de poulet grillé
avec croûtons aux herbes
18,50 euros*

*Salade d'herbes sauvages, gambas grillées et
sauce au yaourt et citron vert
21,90 euros*

Soupes et essences

*Soupe aux truffes et au champagne et
ses raviolis*

*petit : 8,90 euros
grand : 10,90 euros*

*Soupe de concombre glacée et
gambas grillée*

*petit : 8,90 euros
grand : 10,90 euros*

*Essence de tomates grappes aux
billes de mozzarella*

*petit : 8,90 euros
grand : 10,90 euros*

Végétalien

*Risotto thym-citronnelle, poêlée de
girolles et roquette*

26,90 euros

Végétarien

*Rösti de pommes de terre Weinstock avec
légumes méditerranéens, salade verte*

et guacamole

23,90 euros

*Tarte flambée aux artichauts, tomates séchées,
gratinée au fromage de brebis*

23,90 euros

*Raviolis au basilic et à la ricotta, poêlée de
girolles, sabayon au vin blanc et parmesan*

26,90 euros

Poissons et fruits de mer

*Omble chevalier sur choucroute au vin,
grattons de porc et pommes rissolées
26,90 euros*

*Croustillant de filet de sandre rôti sur son
lit de jeunes pousses d'épinards, mousse de
crabe et risotto au vin blanc
28,90 euros*

*Variation de dorade et gambas Black Tiger
sur tagliatelles blanches et
mousse aux truffes
32,90 euros*

Viandes et volailles

*Poitrine de poularde farcie aux girolles, purée
de petits pois et petites carottes
28,90 euros*

*Canard saxon rôti (magret et cuisse), chou
rouge à la pomme et boulettes de
pommes de terre
28,90 euros*

*Escalope de porc Weinstock, salade
concombre-pommes de terre et airelles rouges
26,90 euros*

*Médailles de porc forestiers, courgettes
farcies et palets de pommes de terre
26,90 euros*

*Échine de veau rosée et sa sauce au poivre
vert, légumes d'été et tagliatelles aux truffes
38,90 euros*

*Tagliatelles à la crème aux girolles et émincé
de bœuf poêlé, roquette et parmesan
26,90 euros*

*Filet de bœuf avec beurre aux fines herbes,
pommes au romarin et
haricots verts aux lardons
39,90 euros*

Desserts

*Panna cotta sur ragoût de cerises aux
amandes et à l'amaretto
12,90 euros*

*Crumble noix de coco-ananas au
yaourt glacé
13,90 euros*

*Crème brûlée et son coulis de framboise
12,90 euros*

*Variation de desserts Weinstock
14,90 euros*

Fromages

*Sélection de cinq fromages français avec
raisins et crissinis
19,50 euros*

*Indication pour les personnes allergiques
Nous tenons à votre disposition un menu spécial, où sont indiqués les
ingrédients susceptibles de provoquer des allergies et des intolérances
alimentaires.*