

Menu Weinstock

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

*Menu 3 plats 50,00 euros par personne
(entrée/soupe, plat principal, dessert)*

Menu 5 plats 74,00 euros par personne

Notre menu conseillé

*Frisée et émincé de bœuf, girolles sautées et
vinaigrette à l'orange
(20,90 euros)*

*Joues de bœuf braisées sur morilles, tagliatelles
blanches et sauce madère
(26,90 euros)*

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

Menu 3 plats 50,00 euros par personne

*Tagliatelles à la crème aux girolles et émincé de bœuf
poêlé, roquette et parmesan
23,90 euros*

*Girolles fraîches, poêlées au lard et aux oignons, ou
dans leur crème aux fines herbes et quenelle de pain
19,90 euros*

avec escalope de porc Weinstock suppl. 10,90 euros

avec filet de bœuf 130 g suppl. 18,00 euros

avec steak de veau 130 g suppl. 15,00 euros

Entrées et salades

*Tartare de saumon sur Pumpernickel,
œufs brouillés aux herbes et sauce
moutarde au miel
17,50 euros*

*Carpaccio de bœuf au pesto de basilic,
roquette et copeaux de parmesan
17,90 euros*

*Tartare de bœuf avec œuf de caille frit et
pain au tournesol
petit : 17,90 euros
grand : 20,90 euros*

*Salade César et son blanc de poulet grillé
avec croûtons aux herbes
17,50 euros*

*Salade d'herbes sauvages, gambas grillées et
sauce au yaourt et citron vert
19,90 euros*

Soupes et essences

*Soupe aux truffes et au champagne
et ses raviolis*

*petit : 7,90 euros
grand : 9,90 euros*

*Soupe de concombre glacée et
gambas grillée*

*petit : 7,90 euros
grand : 9,90 euros*

*Essence de tomates grappes aux
billes de mozzarella*

*petit : 7,90 euros
grand : 9,90 euros*

Végétalien

*Galette de carottes-lentilles poêlée à l'huile
d'olive, risotto de tomates grappes et roquette
19,90 euros*

Végétarien

*Röstis aux légumes et ratatouille sur salade
verte fraîche et guacamole
19,90 euros*

*Tarte flambée aux artichauts, tomates séchées,
gratinée au fromage de brebis
19,90 euros*

*Raviolis au fromage de chèvre, girolles poêlées,
sabayon de vin blanc et parmesan
19,90 euros*

Poissons et fruits de mer

*Omble chevalier sur choucroute au vin,
grattons de porc et pommes rissolées
24,90 euros*

*Croustillant de filet de sandre rôti sur son
lit de jeunes pousses d'épinards, mousse de
crabe et risotto au vin blanc
24,90 euros*

*Variation de dorade et gambas Black Tiger
sur tagliatelles blanches et
mousse aux truffes
29,90 euros*

Viandes et volailles

*Poitrine de poularde farcie aux girolles, purée
de petits pois et petites carottes*
25,90 euros

*Canard saxon rôti (magret et cuisse), chou
rouge à la pomme et boulettes de
pommes de terre*
25,90 euros

*Escalope de porc Weinstock, salade
concombre-pommes de terre et aïelles rouges*
24,90 euros

*Médailles de porc forestiers, courgettes
farcies et palets de pommes de terre*
24,90 euros

*Échine de veau rosée et sa sauce au poivre
vert, légumes d'été et tagliatelles aux truffes*
31,90 euros

*Filet de bœuf et son beurre aux fines herbes,
gratin de pommes de terre et haricots verts
aux lardons*
36,90 euros

Desserts

Fondant au chocolat tiède sur ragoût de cerises et mousse à la vanille
12,90 euros

Crumble aux pêches et sorbet cassis
13,90 euros

Crème brûlée et son coulis de framboise
12,90 euros

Variation de desserts Weinstock
13,90 euros

Fromages

Sélection de cinq fromages français avec raisins et crissinis
17,50 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.