

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Bœuf à cru aux truffes noires de saison</i>	25,00 €	32,00 €
<i>Burrata et champignons de saison marinés</i>		
<i>Crumble de noisettes torréfiées</i>		
<i>Pain "Carasau"</i>		
<i>Suggestion Rouge "Si Mon Père Savait" Bernard Magrez</i>	9.30€	
<i>Roulade de rouget barbet aux aromates</i>	24,00 €	31,00 €
<i>Coulis de sucrine et poudre d'olive</i>		
<i>Oignons croustillants</i>		
<i>Emulsion aux vongoles veraci</i>		
<i>Suggestion rosé "Figuière Première" Famille Combard</i>	9.70€	
<i>Vitello tonnato 2.0</i>	23.00€	30.00€
<i>Suggestion Blanc "La Pettegola" Banfi</i>	9.90€	
<i>Polenta chaude et croustillante aux girolles</i>	23.00€	30.00€
<i>Fondue de bleu de bufala</i>		
<i>Cress d'automne</i>		
<i>Suggestion Rouge "Eclipse" Jeff Carrel</i>	9.60€	
<i>Trilogie autour du butternut "Carte"</i>	20.00€	27.00€
<i>Le flan, le coulis et le croustillant</i>		
<i>Sauce au lait de coco</i>		
<i>Fines lamelles de truffes de saison</i>		
<i>Suggestion Blanc "Saveur Verte" Jeff Carrel</i>	9.10€	

VELOUTÉ ET PÂTES LOXALIS

<i>Velouté de potimarrons et châtaignes rôties</i>	18.00€	
<i>Cubes de pain au romarin</i>		
<i>Huile d'olive primeur</i>		
<i>Suggestion Blanc "La Pettegola" Banfi</i>	9.90€	
<i>Tagliatelle al Sagrantino di Montefalco</i>	23.00€	30.00€
<i>Ragoût de chevreuil</i>		
<i>Fondue de Pecorino de Pienza</i>		
<i>Suggestion Rouge Gigondas "Grand Romane" Pierre Amadieu</i>	12.00€	
<i>Gnocchetti de pain à la menthe douce</i>	19.00€	26.00€
<i>Emulsion d'anchois et zeste de citron confit</i>		
<i>Suggestion Blanc "Hautes Côtes de Nuits" Thevenot-Le Brun</i>	10.80€	

Entrées

LA MER

Poulpe fondant aux graines de sésame 31.00€
Patates douces au basilic
Julienne de blettes et coulis de persil
Suggestion Blanc "Saveur Verte" Jeff Carrel 9.10€

Dos de lieu jaune pleine mer légèrement fumé 33.00€
Quenelle de pommes rattes au corail d'oursin
Haricot de mer
Sauce aux coquillages
Suggestion Blanc "Auxerrois" Mathis Bastian 9.00€

LA TERRE

Filet de Boeuf Terroir Luxembourg 38.00€
Croustillant de pommes de terre à la sarriette
Fleurs de brocoli et sauce au Pinot Noir
Suggestion Rouge "Si mon Père Savait" Bernard Magrez 9.30€

Ballotine d'agneau aux herbes sauvages et châtaignes 32.00€
Lard de Colonnata
Croustillant de pommes de terre à la sarriette
Fleurs de brocoli et jus de cuisson anisée
Suggestion Rouge Gigondas "Grand Romane" Pierre Amadiou 12.00€

LE CLASSIQUE

Bouchée à la reine Loxalis 28.00€
Médailillon de ris de veau poêlé
Frites et salade du moment
Suggestion "Pinot Gris" Clos des Rochers Bernard Massard 9.90€

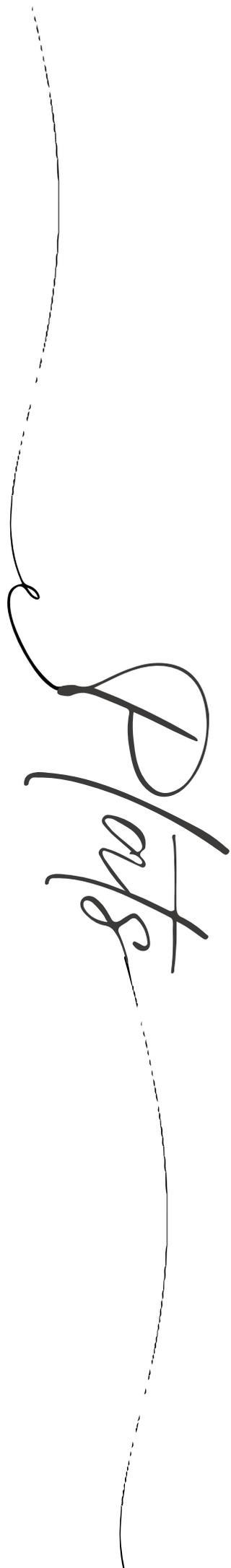
LE VÉGÉTAL

Déclinaison de chou fleur "Carte" 28.00€
Le snacké, la mousse et le beignet croustillant
Rapé de tofu
Emulsion à l'ail doux et lait d'amande
Suggestion Blanc "Auxerrois" Mathis Bastian 9.00€

Céleri rave laqué au miso 28.00€
Graines de sésame blanc et émulsion de cacahuètes
Compote de poires au vinaigre blanc balsamique
Suggestion Blanc "Auxerrois" Mathis Bastian 9.00€

LES PLATS POUR LES ENFANTS

Pour les enfants, tous nos plats carte en 1/2 portion et 1/2 prix
Rigatoni crème jambon 13.00€
Rigatoni au ragoût de boeuf 13.00€
Escalope de volaille panée, frites et légumes 16.50€



Dessert

Déclinaison de fromages de la fromagerie de la Kissel à Kanfen 16.00€
Variation de chutney et pousses du moment
Suggestion Rouge "Pinot Noir" Mathis Bastian 9.00€

Entremet à la châtaigne et chocolat noir "Guanaja" 15.00€
Compote de clémentines
Germe d'anis
"Tokaji Des Rois 1413" en accompagnement de votre dessert

Semifreddo aux citrons d'Amalfi "Signature d'Antonietta" 15.00€
Crumble aux fruits secs
Coulis de Sambuca
Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Duc Vic-Bilh 9.10€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 14.00€
Compote de poires et pommes
Crumble de fruits à coques
Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Duc Vic-Bilh 9.10€

Le Végétal "Carrot Cake" 15.00€
Mousse à l'orange sanguine
Gel d'orange et saffran
Suggestion vin mœlleux "Folie de Roi" Pacherenc Duc Vic-Bilh 9.10€



Le tiramisu minute d'Antonietta 14.00€
Suggestion "Tokaji Des Rois" 1413 9.10€

Café gourmand Loxalis 14.00€

Infusion ou thé gourmand au choix 15.00€

Nos glaces et sorbets

Vanille Bourbon • Chocolat Grand Cru • Pistache • Moka • 1 boule 4.00€
Rhum raisins • Poire • Citron • Mangue • Framboise • 2 boules 7.00€
Fraise • Pêche de vigne 3 boules 8.50€

