

# LE CAVEAU DE GAIL

## MENU - 38€

Croquette de volaille à la rouelle cendrée / Paleron de veau, gnocchis alsaciens, poêlée de légumes de saison  
Tarte aux pommes et son crumble

## ENTRÉES

Consommé au foie gras et brunoise de légumes


16€

Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de chou-fleur

18€

Croquette de volaille à la rouelle cendrée

12€

Panisse à la plancha, caviar de butternut  
et julienne de légumes 

13€

## PLATS

Filet de Saint-Pierre à la vapeur,  
salsifis en deux textures, sauce à l'oseille


32€

Filet de Bar cuit sur sa peau,  
risotto crémeux aux champignons

29€

Paleron de veau, gnocchis alsaciens,  
poêlée de légumes de saison

23€

Raviolis aux cèpes, espuma de bleu d'Auvergne  
parfumé à la truffe 

24€

## DESSERTS

Sélection de fromages affinés de la maison Tourette  
Moutarde douce de raisins et noix

12€

Moelleux au chocolat extra bitter,  
glace vanille

10€

Pavlova à la poire, meringue croquante

10€

Tarte aux pommes et son crumble

8€

Entremet aux fruits exotiques,  
sorbet passion

12€

LE CAVEAU DE GAIL 

MENU ENFANT  
KID MENU - KINDERMENÜ

18,50€

Volaille ou poisson  
Pâtes et légumes  
Moelleux au chocolat

-

Poultry or fish  
Pasta and vegetables  
Chocolate cake

-

Geflügel oder Fisch  
Nudeln und Gemüse  
Schokoladenmuffin

LE CAVEAU DE GAIL