

Le 167 Restaurant

ENTRÉES:

Le Foie Gras

De Canard Maison cuit en terrine de porcelaine, accompagné d'un Chutney de Cerises **19,00**

Le Bœuf

Façon Beef Tonnato, Sucrine, Pickles d'Oignons, Balsamique Blanc réduit, Truffe d'été **15,00**

La Trilogie de Poissons

Thon Cru, Saumon légèrement fumé, Cabillaud en Gravlax, Vinaigrette Miel – Moutarde, Mesclun, Cracker aromatique **15,00**

PLATS:

Le Bœuf Angus

Rumsteck de Black Aberdeen grillé, Tomates rôties, Ail et Oignon confites, Jus réduit à la Sarriette, Frites maison à la graisse de Bœuf **28,00**

Le Rouget

Juste snacké, Haricots et Petits Pois, Tempura de Courgette, Vierge de Tomates – Salicorne, Pesto au Basilic **28,00**

Le Cochon

Ribs de Porc marinés au Miel et aux Epices et Filet grillé, Cerises marinées, Carottes étuvées, Jus réduit, Salade de Pomme de terre à la Crème **28,00**

DESSERTS:

Fraises Ginette : Crémant d'Alsace, Chantilly maison **11,00**

Savarin à l'**Abricot**, Glace et Crème **Vanille**, Noix de Pécan **8,50**

Tout **Chocolat**, Caramel **Whisky** **9,00**

Prix Nets, Service compris