

Pour les amateurs de vrais fromages

Du platzeau à votre assiette...

Pour succomber à la tentation, 3 variétés 7,50 €

Les coups de cœur d'Olivier, servis sur une planchette

Une sélection de 7 variétés
au détour des saisons, des régions et des pays 16,50€

Le Caszuz Dei, découverte des 7 familles en 10 variétés 19,50€

Le Caszuz Dei, découverte des 7 familles en 10 variétés
et sa sélection de 2 vins au verre 28,00€

Tous nos platzeaux de fromages sont accompagnés d'une salade verte

La salade supplémentaire 2,80 €

Les fondues de fromages affinés à partir de 2 personnes

La fondue suisse Moitié-moitié au Grugère Réserve
et Vacherin Fribourgeois 17,50 €/pers.

La fondue savoyarde au Beaufort, Comté, Abondance 17,50 €/pers.

La fondue du CASZUS DEI aux cèpes et au champagne 23,00 €/pers.

Toutes nos fondues sont servies avec une sélection de pains variés.

Nos raclettes à partir de 2 personnes

La raclette de Savoie 14,50 €/pers.

La raclette à la Tomme du Ried de la Ferme Durr, (Boofzhem) 17,50 €/pers.

La raclette au Morbier 19,80 €/pers.

La raclette « SUISSE » 22,50 €/pers.

Toutes nos raclettes sont servies avec des ratés du Touquet et sont accompagnés d'un assortiment de charcuterie du terroir et ses condiments.

L'assiette de charcuterie du terroir supplémentaire 4,80 €

Vous pouvez retrouver tous nos fromages dans notre magasin PIAZZA à côté du restaurant

*En guise d'Entrée le chef, Denis ROCHER
vous propose un voyage
par le pays des légumes et des fromages...*

Les salades aromatiques du moment garnies de fromages frais

La crêpe au Sarrasin façon Wrap farcie au St Félicien
Et légumes croquants acidulés au vinaigre de cidre 13,00 €

Le parfait de truite fumée aux deux pommes et St Nectaire
Bouquet de salades à l'olive et au Balsamique 12,00 €

Le mille-feuille craquant de Chèvre frais et saumon Fumé
Bouquet de Méselun à la crème de Balsamique 14,50 €

Un mélange Méselun accompagné de tartines toastées

La tartine de morilles, coiffée de Morbier
À l'émulsion d'huile de noix et vinaigre balsamique 12,00 €

Le toast au Crottin de Chèvre de la Ferme GROSS,
Effilochée de pommes du moment à l'olive vierge 11,50 €

Les crostinis au Bleu d'Auvergne accompagnés d'un bouquet
D'endives agrémentées de vinaigre de Xérès et huile de noisette 11,50 €

**Un bouquet d'herbes et jeunes pousses du moment
pour accompagner des fromages chauds**

Croûte au St Nectaire à la fondue d'oignons et lardons fumés 9,50 €

Tourte Comtoise au lard paysan, pommes de terre et Comté 9,50 €

La pomme de terre farcie de Brie de Meaux, Caviar d'Aquitaine,
Vinaigre de truffes et huile de noisettes 13,50 €

*Olivier vous suggère de vous faire plaisir
en choisissant un vin au verre parmi la sélection
proposée sur la carte du sommelier*

Quelques idées plus audacieuses !!!!

Le soufflé de roquette et fromage de brebis, à la confiture de griottes, relevé au vinaigre de cerise	10,50 €
Omelette gourmande façon Blinis aux fromages de Savoie Et cassolette de Morilles à la crème et ciboulette	16,50 €
Foie gras d'oie maison servi à la cuillère Gelée fine et pains grillés	16,50 €
Les escalopes de foie de canard rôties au sésame et au pavot Etuvée d'oignons nouveaux et Tubercules rôtis	19,50 €

Pour les amateurs de légumes et poissons...

Fond d'artichaut à la vinaigrette crème au Xérès, Mousse de persil aux herbes, tomates confites à l'huile d'Olive, À l'ail et à l'origan, tuile au Parmesan	14,50 €
Croustillant de rizotto aux cèpes accompagné de son Ragoût d'escargots à l'alsacienne	16,50 €
Les Goujonnettes de filet de carpe braisées au Pinot Noir, Légumes glacés au beurre AOC	17,50 €
Le cordon bleu aux deux saumons en croûte de parmesan Et à la crème de raifort	16,50 €

Nos sélections de viandes selon le marché

L'estouffade de Lapereau à l'ail doux et à la crème de ciboulette Nouilles fraîches	17,80 €
Le dos de Porcelet laqué au Miel, jus réduit à la sauge, « sucré-salé » de petits légumes et fruits de Printemps	19,50 €
La choueroute « Rouge » et sa cuisse de canard confite, Sauce au vin rouge et Spaetzle au Pavot	15,50 €
La pièce de Bœuf poêlée au Comté façon Mille-feuille, Etuvée de légumes, réduction au Porto	18,50 €

**L'avenir n'est point encore ; le présent n'est bientôt plus,
le seul instant de la vie est l'instant de la jouissance**

Anthelme Brillat-Savarin
Extrait de « la Physiologie du goût »

Quelques desserts pour arrondir le palais...

Une sélection de sorbets ou de glaces du moment à votre choix 3 parfums	6,50 €
Café Alsacien ou Irish Coffee	7,50 €
La crème brûlée à la vanille des Îles, flambée au Marc de Pays	6,50 €
Le craquelin au sésame, sa mousse légère au fromage blanc et vanille de Tahiti, coulis à l'orange	6,50 €
Le sorbet citron d'Espagne arrosé au Marc de Pays	7,00 €
La glace Vanille Poivrée, arrosée au Grand Marnier	7,00 €
L'assiette de fruits frais, Découpés et agrémentés « à la minute » (Une originalité du Caszuz Dzi !!)	8,50 €
Le moelleux au chocolat « Gugaquil », Crème à l'amande amère et fruits à l'alcool	8,50 €
La délinaison tout chocolat, sa mousse, son macaron et sa glace Chocolat Épicé	8,50 €
La feuillantine tiède aux fruits du moment, Glace artisanale au Rhum	9,50 €
Le mille-feuille aux fraises et à la mousse de rhubarbe épicée, Glace à la verveine	9,50€