



## Les entrées

- Tartare de bœuf coupé au couteau,** 20€  
purée de potiron au beurre noisette, sorbet cornichon
- Foie gras d'oie traditionnel,** 22€  
gelée au Porto, purée de figue
- Tartare de gambas cru et cuit aux agrumes,** 18€  
guacamole d'avocat, mâche, vinaigrette balsamique blanc
- Tranche de saumon mariné** aux graines de fenouil 20€  
et poivre en grain, mousseline de raifort de Mietesheim
- Petits Gris au pesto et à l'ail des ours,** La douzaine 18 €  
schniederspaedle aux oignons grillés

## Les plats

- Marmite de poissons** 25€  
(dos de maigre, Saint-Jacques, gambas)  
chips de vitelotte, bisque de homard, croûton à l'ail
- Médailon de lotte,** potiron confit, 22€  
risotto de pesto aux herbes et noisettes, beurre blanc
- Médallions de cerf,** 25€  
purée de céleri, marrons à l'orange, jus aux épices
- Filet de bœuf,** 26€  
mille-feuille de légumes à l'estragon, salade de sucrose  
croustillant de polenta de maïs, sauce bourguignon
- Carré de veau en cuisson longue,** 26€  
raviole ouverte aux cèpes et noisettes toastées,  
jus à l'oignon doux

*Nos viandes  
sont d'origine :*

*Allemagne  
Autriche  
Grande Bretagne  
France*

## Le fromage et les desserts

- Trilogie de fromages** de la fromagerie Steinmetz à Schirrhein 9€
- Ananas - Coco :** cubes d'ananas, mousse noix de coco, 12€  
sorbet ananas, gel Malibu
- Cheesecake mandarine et pain d'épices,** 12€  
gel et sorbet mandarine
- Entremets façon « Forêt Noire » :** 12€  
entremets chocolat-griotte, sorbet griotte
- Assortiment de glaces et sorbets** 9€
- Sorbet aux agrumes arrosé au Marc de Gewurztraminer** 9€

*Prix nets en euros – Service compris*