



## Nos Formules



**Menu SAVEUR : 1 entrée / 1 plat / 1 dessert : 41€**

**Menu GOURMAND : 1 entrée / 1 poisson / 1 viande / 1 dessert : 59€**

(Le choix de votre dessert vous sera demandé lors de la commande)

### Entrées :

- ❖ Tartare de maigre bio aux agrumes | salade de betteraves rouges | caviar de hareng fumé
- ❖ Œuf bio en cuisson parfaite | crémeux de pomme de terre | fricassée d'asperges vertes et morilles
- ❖ Terrine de foies de volailles, éclats de pistaches | guacamole d'avocat | vinaigrette aux noisettes
- ❖ Foie gras d'oie mi-cuit | chutney aux figues et aux pruneaux (Supplément + 5€)

### Plats :

- ❖ Dos de skrei | choucroute rôtie | beurre blanc, éclat de bretzel
- ❖ Marmite de poissons | croûtons à l'aïoli \* Intemporel & classique de la maison
- ❖ Suprême de volaille d'Alsace | risotto aux asperges blanches et ail des ours | sauce au vin d'Alsace
- ❖ Côte et filet d'agneau croûtés aux épices | tians de légumes confits | crémeux de pois chiches (Supplément + 4€)

### Desserts :

- ❖ Assiette de glaces et de sorbets
- ❖ Fraises et rhubarbes | sorbet fromage blanc citronné
- ❖ Baba au Rhum, sirop aux agrumes et épices | fruits de saison
- ❖ Cannelloni d'ananas aux fruits de la passion | sorbet noix de coco

**Assortiment de fromages d'Alsace**  
« Fromagerie Steinmetz »  
à Schirrhein  
12€

*Menus élaborés par Jean-François ROYER en collaboration avec Fabien MENGUS*

*Sous réserve d'éventuelles modifications (Origine des viandes : Irlande-France)*

*Prix nets en euros – Service compris*