



Les entrées

- Croustillant de cuisse de canard** aux épices du Maghreb et poireau, mesclun à la vinaigrette au curry et cacahuètes **15€**
- Foie gras d'oie traditionnel,** gelée au Porto, purée de figue **22€**
- Velouté froid à la carotte et au gingembre,** toast à la tomate séchée, cressonnette et pesto à la roquette **14€**
- Tranche de saumon mariné** aux graines de fenouil et poivre en grain, mousseline de raifort de Mietesheim **20€**
- Petits Gris au pesto et à l'ail des ours,** schniederspaedle aux oignons grillés **18€** La douzaine

Les plats

- Filet de sandre croulé au raifort,** choucroute caramélisée, sauce au lard fumé **22€**
- Dos de cabillaud,** risotto au chorizo, tomates cerises confites, copeaux de parmesan et roquette, beurre blanc citronné **24€**
- Tranche de gigot d'agneau,** chapelure d'herbes, courgette confite, caviar d'aubergines **24€**
- Filet de bœuf,** mille-feuille de légumes à l'estragon, salade de sucrine, sauce bourguignon **26€**
- Carré de veau en cuisson longue,** raviole ouverte aux girolles et noisettes toastées, jus à l'oignon doux **26€**

*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€**
- Mousse panna cotta, brunoise et mousse de pêche blanche,** crumble à la vanille, sorbet pêche de vigne **12€**
- Tartelette aux quetsches,** crème pâtissière à la cannelle, glace vanille spéculoos **12€**
- Mille-feuille de chocolat à la ganache équatoriale,** sorbet grué chocolat-noisette **12€**
- Assortiment de glaces et sorbets** **9€**
- Sorbet aux agrumes arrosé au Marc de Gewurztraminer** **9€**

Prix nets en euros – Service compris