



Les entrées

- Vitello Tonnato** (carré de veau cuit à basse température, sauce au thon et câpre), petite salade de roquette **20€**
- Foie gras d'oie traditionnel**, gelée au Porto, purée de figue **22€**
- Mi-cuit de thon albacore**, taboulé de quinoa, jeunes pousses de salade **22€**
- Filet de lieu jaune mariné à l'aneth façon gravelax**, tartare de tomates **19€**
- Petits Gris au pesto et à l'ail des ours**, schniederspaedle aux oignons grillés **18€** La douzaine

Les plats

- Filet de lotte**, légumes de pot-au-feu, sauce homardine **22€**
- Filet de maigre**, barigoule de fenouil et courgette, sauce beurre blanc **22€**
- Carré de veau en cuisson longue**, sauce à l'oignon doux **24€**
- Paleron de bœuf black Angus aux girolles**, mille-feuille de légumes à l'estragon, croustillant de pomme de terre, sauce bourguignon **26€**
- Filet d'agneau en croûte d'herbes**, mirepoix de ratatouille, purée de larmes de pois chiches au raz el hanout **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€**
- Abricots rôtis au beurre**, crème mascarpone à la lavande, glace à l'amande **12€**
- Pêche blanche pochée**, sorbet au thé glacé, crumble au thé earl grey **12€**
- Chocolat-passion-mangue**: Ganache au chocolat- passion, sorbet passion et gel mangue **12€**
- Assortiment de glaces et sorbets** **9€**
- Sorbet aux agrumes arrosé au Marc de Gewurztraminer** **9€**



Menu « Gourmand »

55€

Filet de lieu jaune mariné à l'aneth façon gravelax,
tartare de tomates

Filet de lotte,
légumes de pot-au-feu, sauce homardine

Filet d'agneau en croûte d'herbes,
mirepoix de ratatouille, purée de larmes de pois chiches
au raz el hanout

Abricots rôtis au beurre,
crème mascarpone à la lavande, glace à l'amande

Menu « Délice du terroir »

32€

Mi-cuit de thon albacore,
taboulé de quinoa, jeunes pousses de salade
ou

Œuf de poule fermier en cuisson parfaite,
fricassée de petits pois à la française, écume de parmesan

Paleron de bœuf black Angus aux girolles,
mille-feuille de légumes à l'estragon,
croustillant de pomme de terre, sauce bourguignon
ou

Filet de maigre,
barigoule de fenouil et courgette, sauce beurre blanc

Chocolat-passion-mangue:
Ganache au chocolat-passion, sorbet passion et gel mangue
ou

Pêche blanche pochée,
sorbet au thé glacé, crumble au thé earl grey

Menu Enfant 13€

*Par exemple :
escalope de volaille à
la crème et
champignons,
légumes,
pâtes ou purée
& dessert*

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

Prix nets en euros – Service compris