



## 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 maison,** chutney de mangue au gingembre **23€**
- Œuf poché,** purée de marrons, mousse de pomme de terre truffée et chips vitelotte **22€**
- Filet de lieu jaune mariné à l'aneth façon gravelax,** salade de lentilles corail **20€**
- Petits Gris au pesto et à l'ail des ours,** schniederspaedle aux oignons grillés **19€** La douzaine

## Les plats

- Noix de Saint-Jacques,** orge perlé et brunoise de légumes, sauce homardine **25€**
- Dos de cabillaud,** risotto aux champignons, émulsion et crumble aux cèpes **23€**
- Carré de veau en cuisson longue,** sauce à l'oignon doux **25€**
- Pluma de cochon ibérique mariné au pistou,** fricassée de légumes d'antan, croustillant de pomme de terre, sauce vin rouge **24€**
- Dos de cerf et sauce aux épices douces,** compotée de pommes et figes, purée de panais **28€**

*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€**
- Forêt noire revisitée au kirsch** **12€**
- Poire pochée,** crème Carambar, glace au spéculoos **12€**
- Carpaccio d'ananas,** écume de Limoncello, sablé breton, sorbet coco **12€**
- Assortiment de glaces et sorbets** **9€**
- Sorbet aux agrumes arrosé au Marc de Gewurztraminer** **9€**