



## 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**, 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€**
- Figues rôties**, marmelade de figues, crémeux huile d'olive-citron **12€**
- Poire pochée**, crème carambar, glace au spéculoos **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€**