



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€**
- Tartare de gambas cru et cuit aux agrumes,** guacamole d'avocat, mâche, vinaigrette balsamique blanc **18€**
- Emietté de crabe tourteau et homard,** rémoulade de céleri et pomme verte, mélange de jeunes pousses **22€**
- Petits Gris au pesto et à l'ail des ours,** schniederspaedle aux oignons grillés **18€** La douzaine

Les plats

- Dos de cabillaud rôti,** fricassée de coco de Paimpol et mange-tout, crème de coquillages safranée **22€**
- Dos de maigre,** asperges vertes, copeaux de serrano et parmesan, tomates cerises confites, sauce beurre blanc **22€**
- Magret de canard laqué au miel épicé,** croustillant de légumes à la Thaï, sauce à l'aigre-doux **24€**
- Filet de bœuf,** mille-feuille de légumes à l'estragon, salade de sucrine, croustillant de polenta de maïs, 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€**
- Ananas - Coco :** cubes d'ananas, mousse noix de coco, sorbet ananas, gel Malibu **12€**
- Duo fraise et rhubarbe, coque meringuée,** mousse fromage blanc citronné **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€**