



**EN 3 TEMPS : 1 entrée / 1 plat / 1 dessert : 42€**

**EN 4 TEMPS : 1 entrée / 1 poisson / 1 viande / 1 dessert : 59€**

**(Le choix de votre dessert vous sera demandé lors de la commande)**

## Entrées :

- ❖ Effiloché de gambas et crabe-tourteau | salade de betterave rouge au citron et fruits de la passion
- ❖ Feuilleté d'escargots et champignons | émulsion aux herbes
- ❖ Tataki de bœuf charolais et asperges vertes
- ❖ Foie gras d'oie mi-cuit | chutney rhubarbe (Supplément + 5€)

## Plats :

- ❖ Dos de sandre croûté au chorizo | asperges blanches d'Alsace | sauce hollandaise
- ❖ Marmite de poissons | croûtons à l'aïoli \* Intemporel & classique de la maison
- ❖ Magret de canard au miel épicé | purée de choux-fleurs | chou-rave confit
- ❖ Pluma de cochon ibérique | pommes rattes rôties | légumes du moment (Supplément + 3€)

## Desserts :

- ❖ Assiette de glaces et de sorbets
- ❖ La boule chocolat-framboise | ganache chocolat | sorbet fruits rouges
- ❖ Baba au Rhum | sirop aux agrumes et épices | fruits de saison
- ❖ Fraises Gariguettes | rhubarbe | sorbet fromage blanc citronné

**Assortiment  
fromages  
d'Alsace**  
« Fromagerie  
Steinmetz »  
à Schirrhein  
14€

*Assortiment de fromages en remplacement du dessert : supplément 6€*

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

*Sous réserve d'éventuelles modifications (Origine des viandes : Irlande-France)*

*Prix nets en euros – Service compris*