



# Dégustation bistronomique



**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 :

- ❖ Tomate Mozzarella | salade de tomates anciennes | pesto basilic et roquette
- ❖ Carpaccio de crevettes | noisettes torréfiées | guacamole d'avocats
- ❖ Vitello tonnato | salade de fenouil
- ❖ Foie gras d'oie mi-cuit | chutney de cerises  
(Supplément + 5€)

## Plats :

- ❖ Daurade | étuvée de poireaux | crème de lard fumé | crumble parmesan
- ❖ Marmite de poissons | croûtons à l'aïoli \* Intemporel & classique de la maison
- ❖ Joues de porc confites | girolles | poêlée de courgettes | amandes grillées
- ❖ Rumsteack d'agneau | tian de légumes | caviar d'aubergine  
(Supplément + 6€)

## Desserts :

- ❖ Pavlova de fraises | sorbet basilic
- ❖ Brioche perdue | fleur d'oranger | sorbet pamplemousse
- ❖ Fraîcheur de pêche et melon | crème vanille | coulis aux groseilles  
spéculoos | sorbet fruits rouges
- ❖ Fondant au chocolat noir | sorbet fromage blanc citronné

**Assortiment  
fromages  
d'Alsace**  
« Fromagerie  
Steinmetz »  
à Schirrhein  
15€

*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 : France)*