



**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 :

- ❖ Tartare de saumon gravelax | caviar de hareng fumé | crème fouettée au citron | pomelos
- ❖ Guacamole d'avocat | mousse de chèvre au miel récolté au cœur des Vosges du Nord | huile à l'ail des ours | roquette
- ❖ Cassolette d'escargots | lentins de chêne | émulsion aux herbes | amandes grillées
- ❖ Foie gras d'oie mi-cuit | chutney de rhubarbe  
(Supplément + 5€)

## Plats :

- ❖ Dos de maigre - croûte de chorizo | étuvée de haricot-coco | anguille fumée | pois gourmands
- ❖ Marmite de poissons | croûtons à l'aïoli \* Intemporel & classique de la maison
- ❖ Cuisse de canard cuite en basse température | tout « Orange » : carotte navet- quartiers d'orange au piment d'Espelette- carotte glacée
- ❖ Pièce de bœuf Simmental | purée de brocolis | chou-fleur  
(Supplément + 6€)

## Desserts :

- ❖ Tiramisu aux griottes | crème glacée au café
- ❖ Assiette de glaces et sorbets
- ❖ Croustillant au citron | glace au chocolat blanc
- ❖ Fondant au chocolat noir | sorbet aux fruits rouges

**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)*

*Prix nets en euros – Service compris*