



**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 :

- ❖ Carpaccio de daurade aux agrumes | vinaigrette passion | dés de betteraves rouges
- ❖ Crémeux au chèvre frais | butternut | éclats de noix et graines de courges caramélisées
- ❖ Œuf en cuisson parfaite | purée d'artichauts | émulsion de lard fumé | oignon grelot
- ❖ Foie gras d'oie mi-cuit | chutney de pommes au gingembre  
(Supplément + 5€)

## Plats :

- ❖ Dos de sandre | étuvée de chou vert et pleurotes | sauce curry au lait de coco et citron vert
- ❖ Marmite de poissons | croûtons à l'aïoli \* Intemporel & classique de la maison
- ❖ Magret de canard laqué aux épices | endives caramélisées | brocolis au beurre noisette
- ❖ Suprême de volaille d'Alsace | purée de panais | pépinettes aux poireaux  
(Supplément + 6€)

## Desserts :

- ❖ Poire pochée | crème à la fève de Tonka | financier au caramel | sorbet poire
- ❖ Poêlée de pommes | crème vanille | caramel au beurre salé | spéculoos | glace à la cannelle
- ❖ Nougat glacé maison
- ❖ Fondant au chocolat noir | sorbet mandarine

**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*