

MENU DÉJEUNER

Du Lundi 1er décembre au Vendredi 5 décembre,
hors jours fériés, servi jusqu'à 15h

LES FORMULES



ENTRÉES

Chirashi au thon, coriandre, sésame grillé
Tortilla espagnole au chorizo, salade d'épinards
Velouté de chou-fleur au comté

PLATS

Civet de cerf en poivrade aux aïelles, spaetzles au beurre
Filet de limande à la Grenobloise, citron, persil frit, purée de
pommes de terre
Strudel aux champignons, salade d'endives, noix caramélisées

DESSERTS

Crèmeux au chocolat, praliné, mangue
Tarte du jour
Café gourmand (supplément 2 €)

PLAT SEUL
15,00

**ENTRÉE - PLAT
ou
PLAT - DESSERT**
21,00

**ENTRÉE
PLAT
DESSERT**
25,00

VERRE DE VIN EN ACCORD
5,50

2 VERRES DE VIN EN ACCORD
10,00



NOS SUGGESTIONS à la Carte

ENTREES

Pâté en croûte, Pickles de légumes	14,50
Gravlax de saumon	15,90
Bomlo aux baies roses, bouquet d'herbes fraîches	
Œuf bio d'Alsace cuit à 64°C	13,90
Poêlée de cèpes	
Foie gras de canard	17,50
Chutney de saison	

PLATS

Choucroute alsacienne aux 5 garnitures	24,50
Kassler, lard, lard fumé, Montbéliard, knack	
Tartare de bœuf charolais	19,90
Frites	
Vol-au-vent	23,50
Veau, volaille d'Alsace, Spaetzle au fromage blanc	
Filet de boeuf aux 4 poivres	31,50
Frites	
Grande escalope milanaise	26,50
Mezze maniche à la tomate	
Cuisses de grenouilles	22,00
À la provençale, mesclun	
Thon mi-cuit au sésame	26,50
Wok de légumes	
Pastilla de légumes	17,50
Lait de coco, purée de patate douce au miel	

DESSERTS

Crêpes suzette, glace vanille	11,00
Flambées à table	
Torche aux marrons	10,90
Baba au rhum arrangé maison	12,50
Tartare de fruits exotiques	
Finger façon Forêt-Noire	9,50

GLACES, SORBETS ARTISANAUX
vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise,
pistache, mangue, pamplemousse, sorbet cacao
1 boule 2,60 / 2 boules 5,10 / 3 boules 7, 50

Supplément chantilly maison 1,00

