

MENU DÉJEUNER

Du Lundi 15 décembre au Vendredi 19 décembre,
hors jours fériés, servi jusqu'à 15h

LES FORMULES



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



ENTRÉES
Périgourdine magret de canard fumé, gésiers confits, fruits secs
Rillettes de cochon du trappeur, oignons caramélisés
Cappuccino de topinambours, poudre de champignons

PLATS

Suprême de volaille au riesling "grand mère", spaetzles au beurre
Poisson selon arrivage, salpicon de noix de saint-jacques, risotto vert
Feta grillée, estragon, betterave confite au sel

DESSERTS

Ananas vanillé façon Piña colada
Tarte du jour
Café gourmand (supplément 2 €)

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 32,00
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 10,50

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

