

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, Spaëtzle 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

