

MENU DÉJEUNER

Du Lundi 16 février au Vendredi 20 février,
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

Œuf mayonnaise

Velouté de lentilles corail au curry

Cake chèvre poireau, yaourt aux herbes

PLATS

Secreto de cochon, topinambours rôtis, jus au xérès et échalotes caramélisées

Filet de merlu, choux-fleurs rôtis, émulsion citron beurre noisette

Parmentier de potimarron

DESSERTS

Ile flottante

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 bœuf 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

