

La Carte

Euros

Nos Entrées

Crudités, pulpe de betterave, vinaigrette échalotes	8.00
Presskopf à l'alsacienne	9.20
Saumon mariné, pâte de sésame, choux fleur, radis	12.50
Foie gras de canard, mangue/passion et brioche	17.50
Velouté de courges, huile de noisettes	6.50
Escargots, purée de laitue, jambon et oignon grillé	12.00
Bouchée à la reine / portion plat +2€	11.00
Cuisses de grenouilles à la provençale	14.50

Nos Poissons

Truite aux amandes	14.50
Filet de cabillaud, crème de choux fleur, poireau, riz et cresson	19.00
Fricassé de scampis aux champignons	19.00

(Prix nets)

Le titre de « Maître Restaurateur » répond à la charte « Plats fait Maison ». Ces plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. (Article D121-13-3-C Conso)

Les 14 allergènes peuvent être présents dans l'élaboration de tous nos plats et menus.
(Le tableau est à votre disposition)

La Carte

Euros

Assiette végétarienne 10.00

Nos Plats

Faux filet Charolais aux 5 poivres 20.00

Tournedos de bœuf aux morilles 27.00

Tartare de bœuf (*uniquement en semaine*) 19.50

Cœur d'entrecôte de veau, purée au foin et condiment moutarde 22.00

Cordon bleu de veau au beaufort 19.00

Poitrine de canette, carotte/carvi et échalote confites 19.50

Filet d'agneau aux herbes 21.00

Nos Gibiers

Civet de gibier façon Grand-mère 15.50

Spécialités Régionales

Poulet fermier au Riesling 12.50

Choucroute royale 15.00

Carpes frites « à la semoule » (à partir de 2 personnes) 15.00

Servies tous les jours, le week-end uniquement sur réservation

(Prix Nets)

Nos Menus

Menu Terroir

22 Euros

mes
Sélections
du Terroir

Presskopf à l'alsacienne

Civet de gibier

Façon grand-mère, spaëtzle

Crème brûlée

Menu Saveur

28 Euros

Saumon mariné, pâte de sésame
choux fleur, radis

Poitrine de canette
carotte, carvi et échalote confites

Tuile cacao, café et noisette

Formule Junior 8.50€

Un Sirop au choix

Bâtonnets de dinde panés
crème de légumes et frites

Brownies chocolat, glace vanille

Menu Gourmet

40 Euros

Mise en bouche

Foie gras de canard
mangue, passion et brioche

ou

Cabillaud poêlé
Crème de choux fleur, poireau, riz et cresson

Sorbet arrosé

Cœur d'entrecôte de veau
Purée au foin et condiment moutarde

ou

Tournedos de bœuf
sauce au foie gras

Tarte aux poires/gingembre
crème glacée au yaourt

ou

Fondant au chocolat,
fève de Tonka, glace vanille

(Prix nets)