

Menu Alsacien à 19,50€

Variation autour du munster
(samoussa de munster à la ciboulette, munster,
Blanc à munster , petite salade mêlée)

ou

Tarte à l'oignon « maison »

Choucroute à la graisse d'oie et ses cinq garnitures
(Knack, montbéliard, lard, palette, quenelle de foie)

ou

Jambonneau braisé,
Salade de pommes de terre et raifort

Mousse glacée au Kirsch

ou

Ile flottante au caramel d'orange

Menu Gourmand à 35,50 €

Foie gras de canard « maison »

ou

Duo de fromage de chèvre et saumon en rillettes

ou

Saumon mariné à l'aneth et huile d'olive

Pavé de sandre, julienne de légumes mitonnés
au gingembre et coriandre

ou

Magret de canard à l'aigre-doux et aux baies roses

Gratin dauphinois

ou

Faux filet de bœuf Simmental aux morilles,
Gratin dauphinois, et son vrai fond brun

La forêt noire « maison »

ou

Vacherin glacé

ou

Liégeois à l'ananas et à la mangue,
Coulis et sorbet ananas

Menu Terroir à 24,50€

Petit pâté de foies de volaille à la noisette,
Salade mêlée et toasts

ou

Samoussas au munster et vermicelles de pommes
De terre, crème légère au cumin

ou

Munster « blanc » sur méli mélo de salade,
Coulis de tomate épicé

Médallions de filet mignon de porc
Au citron confit, spätzles

ou

Paupiettes de truite,
Sauce légère aux herbes, dés de tomate

ou

Dos de lapin désossé farci d'abricots confits
Purée de panais, gratin de légumes à la cardamome

Sorbet aux griottes arrosé de kirsch

ou

Mousse chocolat noir

Glace banane maison

ou

Tiramisu aux myrtilles « maison »

Menu enfant à 8,00€

(-10 ans)

Escalope de volaille ou Knack

Pommes frites ou spätzles

Légumes

Glace