

Menu Alsacien 21,20€

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

ou

Cake chaud aux cèpes, lard fumé et noisette
Râpé de carottes et salade mêlée

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 37,50 €

Foie gras de canard comme un opéra

Ou

Plume d'avocat, cocktail d'écrevisses marinées

Ecume de tomate

ou

Salmon mariné à l'aneth et huile d'olive

Sandre accompagné de sa quenelle de brochet

Julienne de petits légumes mitonnés

au gingembre et coriandre fraîche

ou

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

Gratin dauphinois

ou

Filet de bœuf rôti, cèpes

Céleri, noisettes et gratin dauphinois

La forêt noire « maison »

ou

Vacherin glacé

ou

Liégeois ananas, ananas

Glace fromage blanc

Menu Terroir à 25,80€

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

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

Opéra chocolat/griottes

Glace vanille maison

ou

Tiramisu aux myrtilles

Menu enfant à 9,00€

(-10 ans)

Knack ou beignets de poulet maison
Pommes frites ou spätzles

Légumes

Glace