

Menu Alsacien 21,50€

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 noisettes
Salade de carottes

Choucroute à la graisse d'oie et ses cinq garnitures
(Knack, montbéliard, lard salé et lard fumé, palette)

ou

Jambonneau braisé,
Pommes de terre sautées

Mousse glacée au Kirsch

ou

Ile flottante au caramel d'orange

Menu Gourmand à 38,50 €

Trois croquettes d'écrevisses croustillantes

Jus coco coriandre

Ou

Plume d'avocat, cocktail d'écrevisses marinées

Ecume de tomate

ou

Saumon 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, chou-fleur et noisettes
Pleurotes rôties, gratin dauphinois

La forêt noire « maison »

ou

Vacherin glacé

ou

Liégeois myrtilles/myrtilles

Menu Terroir à 26,80€

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

ou

Les 6 Escargots à l'alsacienne

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

farcies d'écrevisses et de cerfeuil, sauce légère

ou

Dos de lapin désossé farci d'abricots confits
lentilles

Sorbet aux griottes arrosé de kirsch

ou

Opéra chocolat/griottes

Glace vanille maison

ou

Tiramisu aux myrtilles

Menu enfant à 10,00€

(-10 ans)

Knack (saucisses de Strasbourg)

Ou filet de poulet jaune fermier

Spätzles & légumes

Glace vanille ou fraise