

## Menu Alsacien 25,50€

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 & 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 & baies roses

Gratin dauphinois

ou

Filet de bœuf, chou-fleur, noisettes

Morilles et gratin dauphinois

---

La forêt noire « maison »

ou

Vacherin glacé

ou

Liégeois myrtilles/myrtilles

## Menu Terroir à 29,80€

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

Spätzles

---

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