

## *Entrées*

- ♥ Foie gras de canard classique de l'Echevin, figues séchées Bio 26,-  
 Chutney de fruits au Gewurztraminer ½ 20,-
- Queues de langoustines à la chapelure croustillante, sauce Satay 19,-
- Comme un Fleischnaka aux cèpes d'Alsace,  
 Sauce crémeuse au parfum des sous-bois 19,-

## *Entrée Végétarienne*

- Velouté de potimarron Bio parfumé à la truffe Melanosporum  
 Royale de Châtaignes 16,-

## *Poissons et Crustacés*

- Bar rôti sur une fondue de poireaux truffée, réduction d'une Bordelaise 28,-
- Filet de Turbot snacké, olives et anchois comme une pissaladière 32,-

## *Viandes et Volailles*

- ♥ Tournedos de Biche,  
 Samossa de chou rouge et mousseline de cèleri à la fève de tonka 28,-
- Cœur d'entrecôte Herdshire, tarte fine de pomme de terre gratinée au parmesan,  
 Sauce Estragon et mignonette de poivre 29,-

## *Plat Végétarien*

- Tourte de légumes Bio, émulsion de navet aux baies de Timut 17,-

## *Fromages*

- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot  
 De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar 19,-
- ♥ Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass  
 Accompagné de cumin et de confiture d'églantine 8,-

- ♥ *Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef*

**Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas de paiement par chèque**

## Desserts

Raviole de pêches des vignes et figues dans sa fine gelée de romarin, Sorbet pêches des vignes	12,-
Autour de la vanille Bourbon, du craquant à l'onctueux	12,-
Pommes fondantes au caramel de cidre, chutney de pommes vertes, Coulis et sorbet	12,-

## Menu Dégustation

□	□	□	Foie gras de canard classique de l'Echevin aux figues Chutney de fruits au Gewurztraminer
			...
	□	□	Queues de langoustines à la chapelure croustillante, sauce Satay
			...
		□	Bar rôti sur une fondue de poireau truffée Réduction d'une bordelaise
			...
□	□	□	Tournedos de biche, Samossa de chou rouge et mouseline de céleri aux fèves de Tonka
			...
		□	Assortiment de trois fromages affinés par la Fromagerie St Nicolas <b>(en option € 8,-)</b>
			...
	□	□	La mise en bouche sucrée de notre pâtissier
			...
□	□	□	Pomme fondante au caramel de cidre, chutney de pomme verte, Coulis et sorbet

<b>Le Menu à 3 Plats</b> □	<b>€ 50,-</b> par personne – sans fromage – Boissons en sus
<b>Le Menu à 5 Plats</b> □	<b>75,-</b> par personne – sans fromage – Boissons en sus
<b>Le Menu à 7 Plats</b> □	<b>€ 100,-</b> par personne – avec fromage – Boissons en sus
(La formule 7 plats est à commandée pour toute table avant 20h30)	

Notre sommelier vous propose un accord mets et vins comprenant  
**5 verres (10 cl) pour € 45,- / 4 verres (10 cl) pour € 36,- / 3 verres (10 cl) pour € 28,-**

### Menu Végétarien

Le Menu à 3 plats **€ 40,-** par personne

### Menu Petit Gastronomes

Plat et dessert pour petits gourmets jusqu'à 10 ans **€ 18,-**