

♥ A la Découverte de l'Alsace

Comme un fleischnaka de ris de veau aux écrevisses
Jus des carcasses au vin jaune

Caille farcie au foie gras
Pâté chaud de choucroute bio façon Bartholdi

Munster fermier d'Alsace (en option)

Douceur à la poire et sa tuile croustillante
Crèmeux et sorbet poires légèrement fumées

€ 50,- par personne – sans fromage – Boissons en sus

€ 55,- par personne – avec fromage – Boissons en sus

Menu Végétarien

Le Chef vous propose un Menu 3 plats
(Entrée, plat et dessert)

€ 40,- par personne – sans fromage – Boissons en sus

€ 45,- par personne – avec fromage – Boissons en sus

Menu Petit Gastronomes

(Servi jusqu'à 10 ans)

Le Chef vous propose un menu (plat et dessert)
en fonction des produits du marché

€ 18,- par enfant – Boissons en sus

Valse Gastronomique

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives d'une même table,
A commander avant 21h00

▣ Foie gras de canard truffé
Gelée d'ananas au poivre vert

Queues de langoustine au court bouillon de gingembre
Tofu de Crevette Rose

▣ Filet de skrei à la vapeur,
Bouillon crémeux aux coques et palourdes
Embeurré de pommes de terre citronnés

Interlude

▣ Carré de veau rôti aux primeurs, parfumé à la vanille,
Pommes boulangère

Assortiment de trois fromages affinés par la
Fromagerie St Nicolas (*en option*)

▣ Fraîcheur à l'ananas et citron vert

Le Menu à 5 plats € 95,- par personne – sans fromage – Boissons en Sus

Le Menu à 5 plats – € 103,- par personne – avec fromage – Boissons en Sus

Le Menu à 4 plats ▣ € 80,- par personne – sans fromage – Boissons en Sus

En Menu à 4 plats – € 88,- par personne – avec fromage – Boissons en Sus

Notre sommelier vous propose un **accord mets vins** comprenant

5 verres (10 cl) au prix de € 45,- par personne

4 verres (10 cl) au prix de € 36,- par personne