

Menu Découverte

Mises en Bouche

Anguille fumée, salade de choux kale et son gel acidulé

Croustillant de laurier

Filet de Sandre, Rattes du Touquet confites, tombé de choux blanc,

Concentré de café khalua et émulsion à la crème d'Isigny

OU

Le canard Français en deux préparations servie rosée et en cromesquis,

Betterave et fruit de saisons, mille-feuille de pommes de terre parfumé

Munster fermier d'Alsace (en option)

Poire pochée aux vin chaud, feuille à feuille de pain d'épice,

Marron, gel de gingembre et confits de clémentine

€ 55,- par personne – sans fromage

€ 60,- par personne – avec fromage

Menu Végétarien

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

€ 55,- par personne – sans fromage

€ 60,- par personne – avec fromage

Menu Petit Gastronomes

(Servi jusqu'à 10 ans - Bis 10 Jahre – up to 10 Years old)

Le Chef vous propose un menu en fonction des produits du marché

€ 20,- par enfant

Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus admis dans notre maison

Tarifs en Euro et Service 12 % inclus. Boissons en sus – Preise in Euro , Bedienung 12 % inbegriffen, Getränke extra – Price in Euro, Service 12 % included, drinks not included –
Horaire d'ouverture : de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00 – Öffnungszeiten : von 12h bis 13h30 und von 19h bis 21h00 – Opening Hours : from 12h to 13h30 and from 19h to 21h00

Menu Signature

Mises en bouche

☐ ☐ *Foie gras de canard Français aux fruits du Berrawecka,
Condiment des sous-bois et sa brioche aux cèpes*

☐ *Oeuf bio dans son plus simple appareil
Oignons de Roscoff*

☐ ☐ *Pavé d'omble chevalier d'Isère, compression de tubercule douce
Salsifis à l'orange, fumet à l'ail noir, boulgour d'épeautre*

☐ ☐ *Carré de Veau et déclinaison de courge musquée,
Maïs et son jus gras fumé par nos soins*

Assiette de trois fromages affinés (en option € 10,-)

☐ *La gourmandise du pâtissier*

☐ ☐ *Déclinaison autour de la figue, compoté de fruit noirs,
Gel rafraichissant d'herbes fraîche et sorbet miel de sapin de chez Eric Lalloué*

Le Menu à 4 plats ☐ **€ 80,- par personne – sans fromage –**

Le Menu à 6 plats ☐ **€ 100,- par personne – sans fromage –**

Pour la formule 4 et 6 plats (ce dernier uniquement pour tous les convives), merci de bien vouloir commander avant 13h15 et 20h45

Toutes modifications apportées dans les plats des menus seront facturées en supplément.

Chaque plat choisi est servi pour une personne, en cas de partage un supplément deuxième assiette sera demandé.

Notre sommelier vous propose un **accord mets et vins d'Alsace** comprenant
5 verres (10 cl) pour € 45,- / 4 verres (10 cl) pour € 35,- / 3 verres (10 cl) pour € 25,-

Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus admis dans notre maison

Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –

Horaire d'ouverture : de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00 – Öffnungszeiten : von 12h bis 13h30 und von 19h bis 21h00 – Opening Hours : from 12h to 13h30 and from 19h to 21h00