

Menu Dégustation 65€

(servis pour l'ensemble de la table)

La petite attention du Chef

*Le carpaccio de noix de Saint - Jacques aux agrumes,
vinaigrette yuzu*

*Le foie gras de canard,
« chutney » d'abricot et lavande*

*Le médaillon de lotte rôti au
chorizo Ibérique, petite salade de légumes,
compression de pomme de terre au safran*

Le ris de veau doré, cèpes et petits légumes printaniers

Le plateau de fromages

La carte des desserts

Pour nos gastronomes en culottes courtes ...

Jusqu'à 12 ans

Menu enfant 11.50 €

L'escalope de volaille à la crème, frites

Poultry escalope – Geflügelschnitzel mit Pommes

Ou

Le poisson du jour grillé, tagliatelles

*Day's grilled fish with tagliatelli -Gegrillter Fisch nach
Tagesangebot mit Tagliatelles*

Coupe de glaces

Ice - Eis

Menu du Terroir 27,00€

*Les petits « fleischnaka » de gibier,
bouillon gouteux*

aux senteurs des sous bois

.....

*Le cordon bleu de saumon
(label rouge) à l'Alsacienne*

Ou

La choucroute garnie

.....

*Le vacherin glacé aux agrumes
à la façon du pâtissier*