

Nos entrées

Lingot de foie gras de canard mi-cuit, poires aux épices	26,50 €
Rosace d'omble chevalier saisi à la flamme, délicat bouillon d'oignon au beurre noisette	24,50 €
Pâté en croûte du Chef (marcassin, ris de veau, foie gras), petite salade automnale	21,50 €
Petits fleischnackas de gibier, légumes d'un pot-au-feu	19,50 €
Noix de Saint-Jacques snackées, pommes, boudin et beurre blanc au cidre	30,00 €

Nos poissons

Bar et homard, courge butternut, bisque safranée	40,00 €
Truite locale (de la source Heimbach) confite, panais, girolles et beurre blanc gourmand	34,50 €
Lieu jaune de ligne, topinambour et coquillages	38,50 €

Nos viandes

Filet mignon de veau rôti à basse température, fricassée de champignons d'automne, ris de veau croustillant	38,50 €
Filet de bœuf, panais et croque-monsieur de bœuf confit	40,00 €
Dos de porcelet aux épices et escalope de foie gras poêlée dans l'idée d'une choucroute alsacienne	34,50 €
Cœur de ris de veau français, chou-fleur et « Bolognaise » de homard	42,00 €



L'ensemble des plats que nous vous proposons ainsi que nos desserts sont tous «Fait Maison» à partir de produits frais

Une carte indiquant les principaux allergènes ainsi qu'un tableau des origines des viandes est à votre disposition.

Prix nets services et taxes compris

Menu Gastronomique 86,00€

La petite attention du Chef

Lingot de foie gras de canard mi-cuit, poires aux épices

Rosace d'omble chevalier saisi à la flamme, délicat bouillon d'oignon au beurre noisette

Bar et homard, courge butternut, bisque safranée

Ou

Filet mignon de veau rôti à basse température, fricassée de champignons d'automne, ris de veau croustillant

Pré-dessert

Soufflé aux fruits exotiques, sorbet fruit de la passion

Ou

Douceur aux poires, foin et noisette

Menu Gastronomique en accord « Mets et Vins »

Classique 111,00€ / Prestige 147,00€

3 verres de vin (12,5 cl) compris 3 verres de vin (12,5 cl) compris

En préambule de votre dessert, nous vous proposons notre sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas Colmar) 16,00 €

Les desserts « création » d'Aurélien et Vincent

Soufflé aux fruits exotiques, sorbet fruit de la passion (15 minutes d'attente)	15,50 €
Douceur aux poires, foin et noisette	15,50 €
Dans l'esprit d'un Irish Coffee : glace au Whisky, crémeux lait et café	14,50 €
Myrtille et cassis, marron et meringue croustillante	14,50 €

Autour d'un « classique »

Traditionnel moelleux au chocolat, crème glacée vanille (15 minutes d'attente)	14,50 €
Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)	12,00 €
Minestrone de fruits de saison et son sorbet	9,50 €