



Automne 2026

PROPOSITIONS DE MENUS

(Uniquement sur réservation, au minimum 48h à l'avance)

MENU SAISON

Truite de source locale (Heimbach)
en tartare et fumée,
émulsion de pomme de terre à la Chartreuse

Filet de lieu jaune, topinambour et coquillages

Poitrine de volaille fermière d'Alsace, déclinaison de courges

La sélection de desserts

4 plats : 60,00 € / personne

3 plats : 43,00 € / personne

(Au choix entre le filet de lieu jaune ou la poitrine de volaille à définir lors de la réservation.

Le choix de plat doit être unique pour l'ensemble de la table)

Afin de veiller au bien-être de nos équipes, nous vous serions reconnaissants de prendre note des horaires de notre établissement :

Au déjeuner, arrivée entre 12h00 et 13h30 – fin de service à 16h00

Au dîner, arrivée entre 19h00 et 21h00 – fin de service à 23h30

Si vous souhaitez prolonger votre repas autour d'un verre, notre salon de l'hôtel est à votre disposition.

Tarifs TTC au 1^{er} octobre 2026 selon TVA en vigueur (10%)



Menu à 68,50 €

La petite attention du Chef

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

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

La sélection de desserts

Menu à 68,50 €

La petite attention du Chef

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

Bar et homard, courge butternut, bisque safranée

La sélection de desserts



Menu à 89,00 €

La petite attention du Chef

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

Noix de Saint Jacques snackées, pommes,
boudin et beurre blanc au cidre

Filet de bœuf, panais et croque-monsieur de bœuf confit

Pré-dessert

La sélection de desserts



L'ensemble des plats que nous vous
proposons sont tous « Fait Maison »



La sélection des desserts :
(à définir lors de la commande)

Desserts « créations d'Aurélien et Vincent » :

- Myrtille et cassis, marron et meringue croustillante
- Douceur aux poires, foin et noisette
- Dans l'esprit d'un Irish Coffee : glace au Whisky, crémeux lait et café
- Fantaisie kiwi-safran et noix de coco

Autour d'un classique :

- Omelette norvégienne (vanille framboise) flambée en salle
- Traditionnel vacherin glacé
- Biscuit moelleux au chocolat, crème glacée vanille

En complément de votre menu :

- | | |
|---|---------|
| ➤ Trou Alsacien (sorbet crémant arrosé au crémant) | 6.00 € |
| ➤ Assiette de fromages d'Alsace (fromagerie St Nicolas) | 14.00 € |

Le choix du menu ainsi que le choix du dessert doivent être identiques pour l'ensemble de la table.

Nous retenons votre attention sur le fait que le nombre de menus réservés sera le nombre de menus facturés.

Merci de nous informer si l'un de vos convives venait à se désister (au minimum la veille du repas).

Pour toute réservation (à partir de 15 personnes) un chèque d'arrhes de 150 € sera demandé en garantie.

Pour le confort de nos hôtes, nous n'organisons pas de mariage, il n'est également pas possible de proposer d'animation musicale.