

27€/pers

Menu des terroirs

Salade automnale

(Aiguillettes de volaille grillées aux herbes, pomme, noix, figues séchées, copeaux de parmesan...)

Ou

escargot à l'alsacienne les 6

Escalope de veau viennoise à la crème et champignons, frites

Ou

Jambonneau grillé sauce au raifort (waedele), pomme de terre sautée

Ou

Filet de saint pierre grillé à la crème de citron, fettucini

Pêche melba

Ou

Pain perdu brioché à la liqueur de pain d'épice et sa boule de glace

Tout changement sur
un menu, engendrera
un supplément.

Menu petit gastronome

32€/pers

Tartare de bœuf black Angus coupé au couteau

Ou

Foie gras de canard maison au porto et ses chutneys

Cordon bleu Franc-Comtois, frites

Ou

Joue de bœuf au vin corsé, spaetzles

Ou

Filet sandre rôti en croûte d'herbes et noix de pecan, riz

Vacherin glacé aux parfums de saison

Ou

Marquise au chocolat, crème anglaise

Ou

Café ou thé gourmand (trio de mini dessert) suppl. : 1.00€

Pour nos petits lutins (jusqu'à 12 ans)

* Cordon bleu de volaille pané maison	11.00 €
* Nuggets de volaille maison	9.00 €
* Pâtes carbonara	8.00 €
Assiette de frite, ketchup	3.00 €

* Dessert Inclus : Coupe de glace barbabapa (ou 2 boules au choix) ou mini crème brûlée

Pour commencer agréablement

	Entrée/plat
Soupe de poisson et ses accompagnements (Croûtons, rouille, emmenthal râpé)	9.50€
Velouté crème de potiron et soupçon de cannelle	6.50€
Emietté de tourteau, carpaccio de tomate et jeune pousse	9.50€
Œuf cocotte au foie gras et ses « mouillettes »	7.50€
Foie gras de canard maison mi- cuit et ses chutneys	12.00€
Escalopine de foie gras poêlé déglacé au vinaigre de framboise	12.00€
Tartare de bœuf black Angus coupé au couteau servie dans une feuille de jambon Serrano et accompagné de salade	9.50€
escargot à l'alsacienne les 6	8.00€
les 12 (pour 1 pers.)	14.50€

Les salades

Salade automnale (Aiguillettes de volailles grillées aux herbes, pomme, noix, figues séché, copeaux de parmesan...)	7.50€ / 14.00€
Salade du sud-ouest (Foie gras de canard, magret de canard fumé, magret de canard rôti, copeaux de parmesan...)	9.00€ / 17.00€
Salade bergère (Chèvre pané et frit, miel...)	7.50€ / 14.00€
Salade Neptune (Rougets et gambas entière grillé, épices...)	16.00€

Tartes Flambées (le soir)

Normale	7.90 €
Gratinée	8.10 €
Chèvre & miel	8.90 €
Forestière	8.70 €
Munster	8.90 €
Ail et ciboulette	7.90 €
Pommes et cannelle	8.50 €
Framboises et chocolat blanc	8.90 €

Salade verte	1 portion :	1.50 €
Supplément flambage au calvados :	3.00 €	

Les incontournables

Cordon bleu de veau Franc Comtois sauce crème champignons (jambon fumé, comté)	}	Normal 19.00€ Env. 300g	
Cordon bleu de veau gratiné au munster sauce au riesling (jambon blanc, munster)		}	XL 23€ Env. 500g
Cordon bleu de veau traditionnel sauce crème champignons (jambon blanc, emmental)			
Escalope de veau grillé ou viennoise citron (suppl. sauce aux champignons 1.50 €), frites		16.50€	
Faux filet <i>Black Angus</i> grillé beurre maître d'hôtel ou sauce poivre, frites, salade		19.00€	
Entrecôte <i>Black Angus</i> grillé 300g (Nature, beurre maître d'hôtel ou sauce poivre), frites		23.00€	
Le festin de râblais sauce à la truffe blanche d'été (Pièce de filet de bœuf <i>Simmental</i> grillée surmontée d'une tranche de foie gras)		25.00€	

Les plats des terroirs

Magret de canard mariné aux épices et fruit sec ou sauce poivre, spaetzles	18.00€
Jambonneau grillé sauce au raifort ou munster (waedele), pomme de terre sautée	16.00€
Rognon de veau à la dijonnaise, spaetzles	18.00€
Joue de bœuf au vin corsé, spaetzles	17.00€

Les poissons et les fruits de mer

Filet sandre rôti en croute d'herbe et noix de pecan, riz pilaf	17.00€
Assiette de la mer, tagliatelles fines (sandre, saint Jacques, queue d'écrevisse, fondue de poireaux, crème de riesling le tout servi sur un lit de tagliatelles)	19.00€
Filet de saint pierre grillé à la crème de citron, fettucinis	16.00€

Supplément garniture ou sauce 2€

Dernière touche salée

Munster, Comté, Chèvre, Camembert	
La portion	3.90 €
L'assortiment 3 fromages	6.50 €

Pour conclure en douceur

Pain perdu brioché a la liqueur de pain d'épice et sa boule de glace	5.80€
Ile flottante et caramel au beurre salé	6.20€
Baba « bouchon » au rhum et sa glace vanille	6.80€
Marquise au chocolat, crème anglaise	6.50€
Crème brûlée à la vanille et à l'orange et sa boule de sorbet à la mandarine	5.50€
Palet figue, noisette, mousse au praliné	6.50€
brownies au chocolat et au noix crème anglaise et sa boule de glace noix	6.10€
Café ou thé gourmand (trio de mini dessert)	6.90€
Irish Coffee // café alsacien // café lorrain	7.00€

Les desserts glacés

Vacherin glacé aux parfums de saison	6.20€
Rocher glacée praliné	6.50€
Café liégeois // chocolat liégeois // dame blanche	6.80€
Meringue glacée chantilly (vanille, fraise, chocolat fondu)	6.80€
Coupe amarena (sorbet cerise, glace vanille, cerise amarena, chantilly)	6.80€
Coupe poire belle Helene (sorbet poire, poire au sirop, chocolat chaud, chantilly)	6.80€
Coupe pêche melba (glace vanille, sorbet pêche, pêche au sirop, coulis de fraise chantilly)	6.80€

Coupe de glace chantilly	1.80 €/boule
Sorbet : citron, framboise, pêche de vigne, cerise, orange, poire, fraise	
Glace : vanille, chocolat, café, praliné, noix, barbabapa	
Arrosage à l'alcool au choix : 3.00 €	
Supplément chocolat fondu : 1.00€	