
NOTRE MENU DECOUVERTE – 40 €

A vous de choisir votre déclinaison " Entrée – Plat – Dessert " issue de notre carte

NOTRE CARTE

LES ENTREES

Artichaut et haricots verts, girolle à l'huile, parmesan et jaune d'œuf	15.00 €
Carpaccio de sandre, légumes en croque au sel, raifort et oseille	15.00 €
Foie gras de canard poêlé, textures de maïs au tandoori	16.00 €

LES PLATS

Maigre sauvage rôti, tarte fine à l'oignon doux et olives noires, soupe de poisson de roche	24.00 €
Lotte pochée, fenouil, ravioles de tomates séchées, coquillages à la citronnelle et combawa	26.00 €
Poitrine de cochon fermier, jeunes poireaux et truffe d'été, pommes dauphine	26.00 €
Pigeonneaux des Vosges au sang, poitrine rôtie, grattons de cuisses, betteraves et mûres (<i>menu découverte : supplément de 3€</i>)	28.00 €

LES FROMAGES

Les deux fromages de Munster fermiers	7.00 €
Assiette de fromages de chez Jacky Quesnot	10.00 €

LES DESSERTS

La fraise, marmelade, mousse et sorbet fraise absinthe	9.00 €
Bavarois pêche verveine, ganache légère chocolat blanc, sorbet groseille	10.00 €
Tarte à la framboise et burrata à l'huile d'olive, sorbet poivron framboise	9.00 €
Gaufre au clou de girofle, prune à la mélasse et sorbet mirabelle	9.00 €

MENU TERROIR – 28 €

Menu servi au dîner du lundi au samedi

Presskopf de veau en salade

Choucroute d'Alsace de la maison Adès aux 4 viandes

Gaufre au clou de girofle, prune à la mélasse sorbet mirabelle
