
NOTRE MENU DECOUVERTE – 40 €

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

NOTRE CARTE

LES ENTREES

Fricassée d'escargots, oignon et lard, velouté de cèpes	16.00 €
Saumon fumé et crêpes, mousse de chèvre, wasabi et semoule végétale	15.00 €
Carpaccio de veau au kalamansi, clémentine, topinambour et poivre Timut	16.00 €

LES PLATS

Omble chevalier juste raidi, chou-rave au foin, noisette et cresson	25.00 €
Lieu jaune rôti, pomme de terre fumée, salsifis braisés, jus à l'angostura	26.00 €
Volaille d'Alsace et foie gras d'oie pochés, légumes d'une poule-au-pot et crème ivoire	26.00 €
Dos de cerf cuit au sautoir, potimarron réglisse-citron, coing et sauce grand veneur <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

Figues rôties, noix, sorbet vin chaud et sacristain	9.00 €
Praliné noisette, poire, cèpes et meringue	10.00 €
Compoté de coing et crème légère aux marrons, glace à la cannelle	9.00 €
Tout chocolat	10.00 €

MENU TERROIR

32 €

Mousseline de truite au Riesling, choux rouge fermenté et pomme verte

Mignon de cochon cuit au sautoir, pressé de pomme de terre aux champignons, oignon au cumin et munster

Compoté de coing et crème légère aux marrons, glace à la cannelle
