



## Suggestions

- |   |        |  |     |
|---|--------|--|-----|
| ☞ Duo de terrines de sanglier en gelée de Porto et chevreuil aux noisettes et raisins   | 18,50€ | ☞ Entrecôte française bio 300gr<br>Sauce diable        | 40€ |
| ☞ Tête de Veau, sauce gribiche  | 19,80€ | ☞ Civet de cerf, spaetzlés                             | 34€ |
| ☞ Jarret de porc braisé au picon<br>Lit de choucroute et pommes de terre fondantes  | 21€    | ☞ Risotto crémeux aux champignons et Légumes d'automne | 19€ |
| ☞ Bouchée à la reine façon Marie Leszcynska<br>Poule d'Alsace, ris de veau, morilles, spaetzlés                                     | 28,50€ |  |     |
| ☞ Filet de poisson (selon marché) à la plancha<br>Mousseline de pomme de terre et panais, Légumes, jus vert                         | 27,50€ |  |     |
| ☞ Quenelles de truite saumonée d'Alsace,<br>Sauce Nantua, tuile croustillante   | 32€    |  |     |
| ☞ Burger maison<br>(pain maison, steak haché frais, foie gras de canard, poêlée de champignons frais, choucroute, jus brun, frites) | 28€    |  |     |

☞ Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits crus

*Vous n'arrivez pas à finir votre assiette...*

*Pour 1€ (boîte) emmenez votre plat.*

## Nos Flambées ☞

- |   |     |
|---|-----|
| Normale (la traditionnelle crème fromage blanc, lardons et oignons)   | 10€ |
| Gratinée (la traditionnelle gratinée avec de l'Emmental)              | 12€ |
| Munster (la traditionnelle au Munster fermier)                        | 14€ |
| Saumon fumé d'Ecosse (câpres, pesto)                                  | 17€ |
| Végétarienne (avec légumes frais, pesto et parmesan)                  | 14€ |
| Tomme et Jambon fumé (avec Tomme du Hohwald, Jambon fumé Forêt Noire) | 16€ |