



Suggestions

- | | | | |
|--|--------|---|-----|
| ☞ Duo de terrines de sanglier en gelée de Porto et chevreuil aux noisettes et raisins | 18,50€ | ☞ Entrecôte française bio 300gr
Sauce diable | 40€ |
| ☞ Tête de Veau, sauce gribiche | 19,80€ | ☞ Civet de cerf, spaetzlés | 34€ |
| ☞ Jarret de porc braisé au picon
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
Poule d'Alsace, ris de veau, morilles, spaetzlés | 28,50€ | | |
| ☞ Pavé d'esturgeon à la plancha (France)
Velouté parmentier, coquillages | 28,50€ | | |
| ☞ Quenelles de truite saumonée d'Alsace,
Sauce Nantua, tuile croustillante | 32€ | | |
| ☞ Burger maison
(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€ |