



Pour commencer...

Escargots à l'alsacienne	les 6 13,00 €	les 12 26,00€
Tartare de truite saumonée fumée, blinis		20,00€
Œuf parfait, oignons confits		18,00€
Foie gras de canard (FR), comme un opéra		23,00€
Foie de canard poêlé (FR)		38,00€

A suivre...

Tournedos de Faux filet Simmental , gnocchi maison, sauce vin chaud	30€
Véritable Bouchée à la reine , poule d'Alsace, ris de veau, morilles et Spätzle	29,50€
Suprême de volaille , tartare de gambas, jus aigre doux	28,50€
Turbot rôti , polenta grillée, jus passion/miso	32€
Quenelles de sandre façon grand-mère	27€
Pot au feu de paleron confit , quenelles, os à moelle, légumes	22€
Assiette de gnocchis , sauce morilles	22€

Les incontournables alsaciens...

Boudin noir au raifort , purée de pommes de terre, raifort	20€
Notre choucroute royale	28€
Le baeckeffe aux trois viandes	28€
Jarret de cochon rôti	24€
Sur lit de chou, réduction de Picon	



Nos tartes flambées

Normale , la traditionnelle à la crème fromage blanc, oignons et lardons	10€
Gratinée , la traditionnelle gratinée avec de l'Emmental	12€
Munster , la traditionnelle au Munster fermier	14€
Truite d'Alsace saumonée avec câpres et pesto	17€
Tomme du Hohwald et jambon fumé Forêt Noire	16€
Végétarienne avec légumes frais, pesto et parmesan	14€

Nos fromages

Assortiment de fromages d'Alsace de la ferme Haas Grand blanc, Bleu des Vosges (Bio 68), Lehwald (Bio 68) et Tomme du Hohwald	14, 50€
Duo de Munster Grand blanc (non affiné) et Marickel (affiné)	8, 50€

Menu bambin

(Jusqu'à 10 ans)

Suprême de volaille, sauce crème, légumes, frites

OU

Tarte flambée traditionnelle

○○○○

Coupe de glace

OU

Tarte du jour

13, 50 €

Menu Saveurs d'Alsace

Presskopf maison

OU

6 escargots à l'Alsacienne

○○○○○

Choucroute garnie aux 6 garnitures

OU

Boudin noir,

purée de pommes de terre, raifort

○○○○○

Kougelhopf glacé au Kirsch

OU

Sorbet au Marc de Gewurztraminer

39, 50 €

Les prix sont indiqués toutes taxes comprises et service inclus.

Toutes nos viandes sont d'origine Alsace, française et exceptionnellement de l'UE. Poissons d'élevage français ou mer française, carpe et truite d'Alsace. Fruits et légumes 100% locaux ou français, tous nos plats sont élaborés sur place.