

Les Entrées

Foie gras de canard * (origine france) En Terrine, chutney maison, toasts.	29€
Entrée Végétale Tranche de choux fleur rôti aux amandes et pistou, œuf poché à 58°, champignons, pickles oignons rouges	22€
Pétoncle Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et crème légère à la tartuffata	22€
Entrée Slow Food 🌱 Tartelette de légumes d'alsace, croustillant ventrèche de cochon de Bigorre, espuma au munster, vinaigrette d'Alsace	24€
Entrée " Insolite"	29€

Les Poissons

Truite de mer* Au beurre rouge carottes fanes galette de rizotto	29€
Poisson du menu "insolite"	

Le Végétal

Assiette végétale Endive braisée, tranche de butternut, carottes fanes, risotto aux fèves, pickle de radis, vinaigrette sésame	28€
--	-----

Les Viandes

Filet mignon de porc* Aux champignons, jus réduit, blinis de légumes d'automne	29€
Viande SlowFood(origineFrance) Côte de porc de Bigorre poêlée, purée de cèleri aux légumes d'alsace et pomme Anna	32€
Viande « insolite » (origine France) 🌱	33€

Cuisine du terroir

Choucroute et sa garniture Alsacienne	26€
Choucroute de poisson (selon arrivage) sauce riesling	28€
Tête de veau «Comme la faisait ma grand-mère»	25€
Fauxfilet (origine France) Sauce Pinot noir, spaetzle, légumes de saison	27€

Avant toute prise de commande, merci de nous informer de toute allergie, intolérance ou aliment que vous ne pouvez pas consommer.

Dès lors que votre repas aura débuté, toute modification ou tout changement de plat sera facturé.

Service de 10 % compris. Boissons non comprises.

*Possibilité de demi-portion à 17 €.

Fromages

Le chariot de fromage affinés : fromage d'ici et d'ailleurs (4 morceaux) 13€

Desserts

Tarte Tatin pour 2 personnes (à commander en début de repas) 28€

Poires ou pommes «à notre façon»

Café gourmand 14€

Mousse au chocolat, glace café, macaron, crème brûlée vanille, salade de fruits

La poire 13€

Au safran ganache chocolat satilia, biscuit noisette, sorbet chocolat

Le dessert du menu "insolite" 14€

Pomme de Terre 13€

Torche de pomme de terre «comme le marron»



Le Coin des «Gastro'Mômes»

(Jusqu'à 10 ans)

Menu enfant

Entrée, plat, dessert à 18€ / Ou plat et dessert à 14€

Crêpe au jambon, mesclun de salade

Emincé de volaille aux petits légumes, spaetzle

ou

Poisson selon arrivage

Mousse au chocolat Valrhona ou glace

Avant toute prise de commande, merci de nous informer de toute allergie, intolérance ou aliment que vous ne pouvez pas consommer.

Dès lors que votre repas aura débuté, toute modification ou tout changement de plat sera facturé.

Service de 10 % compris. Boissons non comprises.

Nos menus

Vous pouvez faire un changement dans les menus, mais tout changement implique un supplément de 9€

Nos menus « Insolite »

Menu surprise concocté par le chef Henri Gagneux
Tentez! Osez! Et laissez-vous **surprendre**

 **Menu servi uniquement par table complète**

Formule 65€

Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert

Formule 79€

Entrée, Poisson **et** Viande, Dessert



Menu du mois

Formule «Pastel» 55€

Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert

Formule « Aquarelle » 69€

Entrée, Poisson **et** viande, dessert

Pétoncles poêlées velouté de potimarron, éclats de châtaignes
crème légère à la tartuffata

Filet de truite de mer au beurre rouge carottes fanes
galette de rizotto

ET/OU

Filet mignon de porc aux champignons, jus réduit,
blinis de légumes d'automne

Poire au safran ganache chocolat satilia, biscuit noisette sorbet chocolat



Notre suggestion de vins au verre en accord avec les menus

Forfait 2 verres de vin 18€ (entrée et plat)

Forfait 3 verres de vins 26€ (entrée, poisson, viande)

*Avant toute prise de commande, merci de nous informer de toutes allergies, intolérances ou aliments
Dès lors que votre repas a débuté, toutes modifications ou changements de plats seront facturés
Service 10% compris, Boissons non comprises*

Nos menus

Menu Dégustation 92€

Menu servi uniquement par table complète

Ce menu peut être servi, si vous le désirez, avec des vins au verre en accord avec les plats

Pétoncles poêlées velouté de potimarron, éclats de châtaignes et crème légère à la tartuffata

Filet de truite de mer au beurre rouge carottes fanes galette de rizotto

Poisson du menu "insolite"

Filet mignon de porc aux champignons, jus réduit, blinis de légumes d'automne

Terrine de foie gras de canard, chutney maison

Poire au safran ganache chocolat satilia, biscuit noisette sorbet chocolat



Menu « Végétarien » à 52 €

Tranche de choux fleur rôti aux amandes et pistou, œuf poché à 58°, champignons, oignons rouges

Endive braisée, tranche de butternut, carottes fanes, risotto aux fèves, pickles de radis, vinaigrette sésame

Torche de pomme de Terre « comme le marron »



Suggestion de Mocktails sans alcool en accord avec les menus

Forfait 2 verres 12€ (entrée et plat)

Forfait 3 verres 19€ (entrée, poisson, viande)

Avant toute prise de commande, merci de nous informer de toutes allergies, intolérances ou aliments. Dès lors que votre repas a débuté, toutes modifications ou changements de plats seront facturés.

Service 10% compris, boissons non comprises