

Les Entrées

| | |
|--|------|
| Foie gras de canard *(origine France) | 29 € |
| Terrine de foie gras de canard, chutney, brioche maison grillée | |
| Entrée Végétale | 22 € |
| Choux fleur fumé, tartare d'algue, velouté de petit pois | |
| Daurade | 29€ |
| Daurade marinée au sylvaner, citron vert et baie rose | |
| Entrée Slow Food | 24 € |
| Tartelette de légumes d'Alsace, croustillant ventrèche de cochon Bigorre, espumas munster, vinaigrette au vin d'Alsace | |
| Entrée "insolite" | 29 € |



Les Poissons

| | |
|---|------|
| Rouget | 29 € |
| Filet de rouget tranche de tomate rôtie et lamelle de concombre et vinaigrette au gin | |
| Poisson du menu "insolite" | 33 € |

Le Végétal

| | |
|--|------|
| Assiette végétale | 28 € |
| Nems de choux chinois aux légumes de saison, Dahl de lentille caviar au curry de madras, poireaux brulés, jus de carotte | |

Les Viandes

| | |
|--|------|
| Porc | 32 € |
| Filet mignon de porc salpicon d'abricot rôti au gingembre, mousseline de céleri à la vanille sablé de parmesan | |
| Viande Slow Food (origine France) | 32 € |
| Côte de porc de Bigorre poêlée, purée de céleri aux légumes d'alsace et pomme Anna | |
| Viande « insolite » (origine France) | 33 € |
| Choucroute et sa garniture Alsacienne | 26 € |
| Faux filet (origine France) | 27 € |
| Sauce au pinot noir, gratin dauphinois, légumes de saison | |
| Tête de veau (origine France) | |
| « comme la faisait ma grand-mère » | 25 € |

Le symbole * signifie : Possibilité de 1/2 portion 17 €

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

Service 10% compris, boissons non comprises

Fromages

Le chariot de fromage affinés : fromage ici et 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

Pavlova 12 €

Pavlova, crème fleur d'oranger et fruit frais de saison, sorbet pêche

Dessert « Insolite » 13 €

Le dessert du menu insolite

Légumes 12 €

Compote pomme et betterave, croustillant aux graines
Sorbet framboise



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

*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

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

Formule 65€

Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert

Formule 79€

Entrée, Poisson **et** viande, dessert

2 formules au choix

Menu « du mois »

Formule « Pastel » 52€

Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert

Formule « Aquarelle » 69€

Entrée, Poisson **et** viande, dessert

Daurade marinée au sylvaner, citron vert et baie rose

Filet de rouget tranche de tomate rôtie et lamelle de
concombre et vinaigrette au gin

Et / ou

Filet mignon de porc salpicon d'abricot rôti au gingembre,
mousseline de céleri à la vanille sablé de parmesan

Pavlova, crème fleur d'oranger et fruit frais de saison,
sorbet pêche

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

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

Menu Dégustation 89€

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

Daurade marinée au sylvaner, citron vert et baie rose

Filet de rouget tranche de tomate rôtie et lamelle de concombre et vinaigrette au gin

Poisson du menu "insolite"

Filet mignon de porc salpicon d'abricot rôti au gingembre, mousseline de céleri à la vanille sablée parmesan

Terrine de foie gras de canard, chutney, brioche maison grillée

Pavlova, crème fleur d'oranger et fruit frais de saison, sorbet pêche

Menu « Végétarien » à 49 €

Choux fleur fumé, tartare d'algue, velouté de petit pois

Nems de choux chinois aux légumes de saison, jus de carotte
Dahl de « lentille caviar » au curry de madras, poireaux brûlés

Compote pomme et betterave, croustillant aux graines
sorbet framboise

Suggestion de Cocktail Maison sans alcool en accord avec les menus

Forfait 2 verres 14€ (entrée et plat)

Forfait 3 verres 21€ (entrée, poisson, viande)