

Les Entrées

Foie gras de canard *(origine France)	29 €
Terrine de foie gras de canard, chutney, brioche maison grillée	
Entrée Végétale	22 €
Coulis de melon, caviar d'aubergine, petits légumes et féta	
Crabe	29 €
Tomate cœur de bœuf, espumas aux herbes, effiloché de crabe	
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

Truite*	29 €
Filet de truite de chez Guidat aux pêches et thym, purée de carotte	
Poisson du menu "insolite"	33 €

Le Végétal

Assiette végétale	28 €
Courgette aux petits légumes, tranche de pastèque rôtie, Dahl de lentilles caviar au curry de madras, jus de carottes	

Les Viandes

Porcelet*	32 €
Porcelet laqué au miel de lavande, caviar d'aubergine, nems d'houmous	
Viande Slow Food (origine France) 	32 €
Côte de porc de Bigorre poêlée, purée de cèleri 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

Pomme, quetsche 12 €

Pomme pochée au caramel, compote de quetsches,
crème de tonka, glace quetsches

Dessert « Insolite » 13 €

Le dessert du menu insolite

Légumes 12 €

Mille-feuille croustillant à la purée de carotte nouvelle vanillée, glace
carotte poivre de timus, espumas au miel

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

Tomate cœur de bœuf, espumas aux herbes,
effiloché de crabe

Filet de truite de chez Guidat aux pêches et thym,
purée de carotte

Et / ou

Porcelet laqué au miel de lavande, caviar d'aubergine,
nems d'houmous

Pomme pochée au caramel, compote de quetsches,
crème de tonka, glace quetsches

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

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

Tomate cœur de bœuf, espumas aux herbes,
Effiloche de crabe

Filet de truite de chez Guidat aux pêches et thym,
purée de carotte

Poisson du menu "insolite"

Porcelet laqué de miel de lavande, caviar d'aubergine,
Nems d'houmous

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

Pomme pochée au caramel, compote de quetsches, crème de
tonka, glace quetsches



Menu « Végétarien » à 49 €

Coulis de melon, caviar d'aubergine, petits légumes et féta

Courgette farcie aux petits légumes, tranche de pastèque rôtie,
Dahl de lentilles caviar au curry de madras, jus de carottes

Mille-feuille croustillant a la purée de carotte nouvelle vanillée,
glace carotte poivre de timus, espumas au miel

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)