



## *Les Entrées*

<b>Foie gras de canard *</b> (origine France) Terrine de foie gras de canard et confiture maison	24 €
<b>Langoustine*</b> Fricassée de langoustines aux petits légumes, vinaigrette tandoori	24 €
<b>Assiette végétale</b> Légumes d'Alsace, gelée de petits pois et vinaigrette à l'huile de noisette	22 €
<b>Entrée Slow Food</b>  Aumônière de Galabar de Porc Noir de Bigorre aux pommes, compotée de tomates	20 €
<b>Entrée « Insolite »</b>	26 €

## *Les Poissons*

<b>Thon*</b> Filet « mi cuit » sauce coco, curry de Madras et menthe	25 €
<b>Lotte</b> Médaille de lotte, jus de volaille, couscous de crucifère et crumble	29 €
<b>Poisson du menu « Insolite »</b>	29 €

## *Les Viandes*

<b>Mignon de porc *</b> Filet mariné et grillé aux légumes à la plancha, sauce diable	29 €
<b>Volaille de Bresse (origine France)</b> Paupiette de volaille de Bresse, fleur de céleri et jus de pomme	29 €
<b>Viande Slow Food</b>  Côte de porc de Bigorre, sauce reine des prés, polenta du maïs roux du Pays Basque et petits légumes	25 €
<b>Viande « Insolite »</b>	29 €
<b>Choucroute et sa garniture à l'Alsacienne (origine France)</b> <i>(Choucrouterie Claude à Chavannes sur Etang, 68)</i>	22 €
<b>Faux filet de bœuf (origine France)</b> Sélection de légumes du jour, pomme Anna	25 €
<b>Tête de veau tiède (origine France) « comme la faisait ma Grand-Mère »</b>	21 €

Le symbole \* signifie : Possibilité de 1/2 portion 15 €

Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances

Le dimanche midi, nous proposons une carte réduite, n'hésitez pas à vous renseigner

Service 10% compris, Boissons non comprises

## *Les Fromages*

Le Chariot de fromages affinés : fromages ici et ailleurs 11 €  
Fromagerie St Nicolas

## *Les Desserts*


Tarte Tatin pour 2 personnes (*à commander en début de repas*) 26 €  
Poire ou Pomme « A notre façon » 35 minutes d'attente

Café gourmand 12 €  
Tigré amande chocolat, sorbet abricot romarin,  
mini tartelette fruits frais, verrine mousse chocolat passion, tuile gavote

Fruits 11 €  
Arbre aux fruits barbe à papa, onctueux vanille

Dessert du mois 11 €  
Spirale de groseille, bavaroise de vanille, financier noisette,  
sorbet groseille

Dessert « Insolite » 12 €  
Le dessert du menu insolite

Dessert Slow Food  10 €  
Compote de pomme Reinette du jardin, sorbet pomme verte  
émulsion à l'aneth

Dessert Végétal 12 €  
Mystérieux baba myrtille, crémeux chocolat blanc mélisse

## *Le Coin des « Gastro' Mômes »*

*(Jusqu'à 10 ans)*

Menus de la carte en ½ portion et à moitié prix

ou

### *Menu enfant*

Entrée, plat, dessert à 17 € / Ou plat et dessert à 12 €

Crêpes au jambon, salade verte

\*\*\*

Emincé de volaille aux petits légumes, spaetzle

Ou

Poisson selon arrivage

\*\*\*

Mi cuit au chocolat Valrhona glace vanille

Le symbole \* signifie : Possibilité de 1/2 portion 15 €

*Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances*

Le dimanche midi, nous proposons une carte réduite, n'hésitez pas à vous renseigner

Service 10% compris, Boissons non comprises

# NOS MENUS

Tout changement dans le menu, implique un supplément

## Nos menus Insolites

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

### Formule à 55€

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

### Formule à 65€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert



## Le menu du Mois

2 formules au choix

### Formule à 45€

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

### Formule à 55€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Effiloché de crabe et crevette, salsa de mangue, gelée de petits pois

\*\*\*

Filet de thon « mi cuit » sauce coco, curry de Madras et menthe

**ET/OU**

Filet mignon de porc mariné et grillé  
aux légumes à la plancha, sauce diable

\*\*\*

Spirale de groseille, bavaroise de vanille, financier noisette,  
sorbet groseille

## Notre suggestion de vins au verre en accord avec les menus

Forfait 2 verres de vin 16€ (entrée et plat)

Forfait 3 verres de vin 21€ (entrée, poisson et viande)

Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances

Le dimanche midi, nous proposons une carte réduite, n'hésitez pas à vous renseigner

Service 10% compris, Boissons non comprises

# NOS MENUS

*Tout changement dans le menu, implique un supplément*

## *Menu Dégustation à 79€*

**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

Effiloché de crabe et crevette, salsa de mangue, gelée de petits pois

\*\*\*

Filet de thon « mi cuit » sauce coco, curry de Madras et menthe

\*\*\*

Poisson Insolite

\*\*\*

Filet mignon de porc mariné et grillé  
aux légumes à la plancha, sauce diable

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard et confiture maison

\*\*\*

Spirale de groseille, bavaoise de vanille, financier noisette,  
sorbet groseille

## *Menu Végétal à 45€*

**Entrée, plat, dessert**

Créé avec céréales, légumes du moment, fromage,  
œuf, avec ou sans poisson



## *Menu Slow Food à 45€*

Alliance des cuisiniers du Haut-Rhin - Réseau Slow Food  
« Mijotons des solutions pour un futur meilleur »



Aumônière de Galabar de Porc Noir de Bigorre aux pommes,  
compotée de tomates

\*\*\*

Côte de porc de Bigorre, sauce Reine des prés,  
polenta du maïs roux du Pays Basque, légumes d'Alsace

\*\*\*

Compote de pomme Reinette du jardin, sorbet pomme verte  
émulsion à l'aneth

**Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances**

Le dimanche midi, nous proposons une carte réduite, n'hésitez pas à vous renseigner  
Service 10% compris, Boissons non comprises