





Les Entrées

Foie gras de canard * (origine France)	24 €
Terrine de foie gras de canard aux champignons, compotée de raisins	
Cabillaud	26 €
Croustillant de cabillaud, gelée de langoustine au colombo	
Assiette végétale	22 €
Légumes d'automne d'Alsace  , gelée de carotte et vinaigrette à la truffe	
Entrée Slow Food 	19 €
Croustillant de Munster au lait de vache Vosgienne et jambon cru de Bigorre, salade de mâche	
Suggestion d'entrée du menu « Insolite »	26 €


Les Poissons

Daurade*	29 €
Daurade, vinaigrette de cacahuète, taboulé de choux fleur et brocoli	
Truite de chez Guidat 	28 €
Filet de truite, fondant de fenouil et déclinaison de tomate, jus de volaille réduit	
Colin	29 €
Dos de colin poêlé à la sarriette, purée de potimarron, haricot lingot	
Poisson du menu « Insolite »	29 €

Les Viandes

Pintade	29 €
Suprême de pintade Label Rouge, mousseline de pois chiche à la crème de céleri	
Ris de veau* (origine France)	29 €
Rôti, tajine de légumes sauce addis abeba	
Veau (origine France)	29 €
Filet de veau au pistou de roquettes, tartelette fine à la tomate, olive et céleri	
Viande du menu « Insolite »	29 €
Viande Slow Food 	25 €
Côte de porc de Bigorre, sauce Pinot Noir, polenta du maïs roux du Pays Basque et petits légumes	

Les Viandes Traditionnelles

Choucroute et sa garniture à l'Alsacienne (origine France) 	22 €
<i>(Choucrouterie Claude à Chavannes sur Etang, 68)</i>	
Faux filet de bœuf de Vosgienne (origine France)	25 €
Sélection de légumes du jour, pomme Anna	
Tête de veau tiède (origine France) « comme la faisait ma Grand-Mère »	21 €

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

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

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 €
Espumas pêche lavande, cup cake framboise noisette, barquette chocolat salade de fruits

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

Sorbets et fruits 11 €
Assiette de sorbets et fruits frais

Fruits 11 €
« Pomic » : pâte sucrée, crémeux sorbet pomme basilic

Entremet monté 11 €
Sablé amande, mousse fromage blanc et sorbet pamplemousse vodka

Le dessert du mois 11 €
Verrine de poire, cappuccino au caramel laitier

Dessert Insolite 12 €
Le dessert du menu insolite

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
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 51€

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

Formule à 61€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert



Les menus du Mois

2 formules au choix

Formule à 44 €

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

Formule à 54 €

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Terrine de foie gras de canard aux champignons, compotée de raisins

Dos de colin poêlé à la sarriette, purée de potimarron, haricot lingot

ET/OU

Suprême de pintade Label Rouge, mousseline de pois chiche
à la crème de céleri

Verrine poire, cappuccino au caramel laitier

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

Service 10% compris, Boissons non comprises

NOS MENUS

Tout changement dans le menu, implique un supplément

Menu Dégustation à 75€

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

Croustillant de cabillaud, gelée de langoustine au colombo

•••

Dos de colin poêlé à la sarriette, purée de potimarron, haricot lingot

•••

Poisson du menu Insolite

•••

Suprême de pintade Label Rouge, mousseline de pois chiche
à la crème de céleri

•••

Terrine de foie gras de canard aux champignons, compotée de raisins

•••

Verrine poire, cappuccino au caramel laitier

Menu Végétal à 41€

Entrée, plat, dessert

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



Menu Slow Food à 41€



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

Croustillant de Munster au lait de vache Vosgienne et
jambon cru de Bigorre, salade de mâche

•••

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