


## *Les Entrées*

<b>Foie gras de canard *</b> (origine France)	28 €
Terrine de foie gras de canard et confiture maison	
<b>Entrée végétale</b>	22 €
Tranche de céleri confit au sésame, espuma pomme de terre et éclat de céréales, chutney de pomme fruit, salade de daïkon	
<b>Pétoncles</b>	29 €
Orges crémeuses à la carotte, sauce vierge aux agrumes et pétoncles	
<b>Entrée Slow Food</b> 	22 €
Petit ballotin de pomme de terre d'Alsace à la crème, filet de truite rose de chez Guidat, crémeux de raifort	
<b>Entrée « Insolite »</b>	29 €


## *Les Poissons*

<b>Bar</b>	29 €
Filet de bar, sauce au curry vert, confit de choux au citron, gel de légumes	
<b>Lotte *</b>	29 €
Médaillon de lotte rôti, purée d'haricot Tarbais, sauce à la bière brune	
<b>Poisson du menu « Insolite »</b>	32 €

## *Le Végétal*

<b>Assiette végétale</b>	26 €
Croustillant de chèvre, carotte cumin, tartelette aux artichauts, poireaux vinaigrette aux graines, pétales de choux fleur	

## *Les Viandes*

<b>Magret de canette</b> (origine France) *	32 €
Déclinaison de carotte-orange, gel de carottes, carottes fanes, paprika fumé	
<b>Volaille</b> (origine France) *	32 €
Ballotine de volaille, ail noir, épinard et bisque de homard	
<b>Viande Slow Food</b>  (origine France)	25 €
Côte de porc de Bigorre poêlée, vert de céleri branche à l'étouffée, purée de patate douce	
<b>Viande « Insolite »</b> (origine France)	32 €
<b>Choucroute et sa garniture à l'Alsacienne</b> (origine France)	26 €
<i>(Choucrouterie Claude à Chavannes sur Etang, 68)</i>	
<b>Entrecôte</b> (origine France)	25 €
Sauce diable shitaké, pomme Suédoise, mousse de légumes	
<b>Tête de veau tiède</b> (origine France) « comme la faisait ma Grand-Mère »	22 €

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

*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

## *Les Fromages*

Le Chariot de fromages affinés : fromages ici et ailleurs 12 €


## *Les Desserts*

Tarte Tatin pour 2 personnes (*à commander en début de repas*) 28 €  
Poire ou Pomme « A notre façon » 35 minutes d'attente

Café gourmand 14 €  
Mousse au chocolat, glace café, macaron, crème brûlée vanille,  
salade de fruits

Dessert du mois 12 €  
Millefeuille blanc à l'anis

Dessert « Insolite » 13 €  
Le dessert du menu insolite

Dessert Slow Food  12 €  
Tartelette aux noix caramélisées, compote de mirabelles,  
crème au Marc de Gewurztraminer, sorbet mirabelle

Dessert Végétal 11 €  
Poire pochée à la betterave sucrée, gel de Pinot Noir, glace vanille et sablé



## *Le Coin des « Gastro' Mômes »*

*(Jusqu'à 10 ans)*

### *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

\*\*\*

Mousse au chocolat

*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

# 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 56€**

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

### **Formule à 66€**

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert



## *Le menu du Mois*

*Aucun changement possible*

2 formules au choix

### **Formule « Pastel » à 48€**

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

### **Formule « Aquarelle » à 58€**

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Orges crémeuses à la carotte,  
sauce vierge aux agrumes et pétoncles

\*\*\*

Médailon de lotte rôti, purée d'haricot Tarbais,  
sauce à la bière brune

**ET/OU**

Ballotine de volaille, ail noir, épinard et bisque de homard

\*\*\*

Millefeuille blanc à l'anis

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

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

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

*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

# NOS MENUS

*Aucun changement possible*

## 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

Orges crémeuses à la carotte, sauce vierge aux agrumes et pétoncles

\*\*\*

Médailon de lotte rôti, purée d'haricot Tarbais, sauce à la bière brune

\*\*\*

Poisson Insolite

\*\*\*

Ballotine de volaille, ail noir, épinard et bisque de homard

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard et confiture maison

\*\*\*

Millefeuille blanc à l'anis

## Menu Végétal à 48€

Tranche de céleri confit au sésame, espuma pomme de terre et éclat de céréales, chutney de pomme fruit, salade de daïkon

\*\*\*

Croustillant de chèvre, carotte-cumin, tartelette aux artichauts, poireaux vinaigrette aux graines, pétales de choux fleur

\*\*\*


Poire pochée à la betterave sucrée, gel de Pinot Noir, glace vanille et sablé

## Menu Slow Food à 48€



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



Petit ballotin de pomme de terre d'Alsace  à la crème, filet de truite rose de chez Guidat, crémeux de raifort

\*\*\*

Côte de porc de Bigorre poêlée, Vert de céleri branche à l'étouffée, purée de patate douce

\*\*\*

Tartelette aux noix caramélisées, compote mirabelle, crème au Marc de Gewurztraminer, sorbet mirabelle

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