

Les Entrées

| | |
|--|------|
| Foie gras de canard * (origine France) | 28 € |
| Terrine de foie gras de canard et confiture maison | |
| Entrée végétale | 22 € |
| Tranche de céleri confit au sésame, espuma pomme de terre et éclat de céréales, chutney de pomme fruit, salade de daïkon | |
| Asperges | 26 € |
| Velouté d'asperges, île flottante aux herbes et escargot | |
| Entrée Slow Food  | 24 € |
| Petit ballotin de pomme de terre d'Alsace à la crème, filet de truite rose de chez Guidat, crémeux de raifort | |
| Entrée « Insolite » | 29 € |

Les Poissons

| | |
|--|------|
| Bar | 29 € |
| Filet de bar, sauce au curry vert, confit de choux au citron, gel de légumes | |
| Truite * | 29 € |
| Filet de truite rose de chez Guidat, sauce cresson, blé fumé | |
| Poisson du menu « Insolite » | 32 € |

Le Végétal

| | |
|--|------|
| Assiette végétale | 26 € |
| Croustillant de chèvre, carotte cumin, tartelette aux artichauts, poireaux vinaigrette aux graines, pétales de choux fleur | |

Les Viandes

| | |
|--|------|
| Magret de canette (origine France) | 32 € |
| Déclinaison de carotte-orange, gel de carottes, carottes fanes, paprika fumé | |
| Pintade (origine France) * | 32 € |
| Blanc de pintade, tourte de blettes, jus de volaille | |
| Viande Slow Food  (origine France) | 25 € |
| Côte de porc de Bigorre poêlée, vert de céleri branche à l'étouffée, purée de patate douce | |
| Viande « Insolite » (origine France) | 32 € |
| Choucroute et sa garniture à l'Alsacienne (origine France) | 26 € |
| <i>(Choucrouterie Claude à Chavannes sur Etang, 68)</i> | |
| Entrecôte (origine France) | 25 € |
| Sauce diable shitaké, pomme Suédoise, mousse de légumes | |
| Tête de veau tiède (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 €

Galet de pomme parsemé de pistache et amande, glace pistache

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 49€

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

Formule « Aquarelle » à 64€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Royale de foie gras, vinaigrette de morilles, chutney de petits pois

Filet de truite rose de chez Guidat, sauce cresson, blé fumé

ET/OU

Blanc de pintade, tourte de blettes, jus de volaille

Galet de pomme parsemé de pistache et amande,
glace pistache

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

Velouté d'asperges, île flottante aux herbes et escargot

Filet de truite rose de chez Guidat, sauce cresson, blé fumé

Poisson Insolite

Blanc de pintade, tourte de blettes, jus de volaille

Terrine de foie gras de canard et confiture maison

Galet de pomme parsemé de pistache et amande, glace pistache

Menu Végétal à 49€

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

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 49€



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