

MENU DU JOUR 12 € le plat du jour seul 8,50 €

une entrée

une suite (le vendredi poisson)

le dessert du jour

Le menu du jour n'est pas servi les soirs ni les samedis, dimanches et fériés

MENU ENFANTS 8 €

Oeuf cocotte

oooooooooooooooooooo

Escalope à la crème

ou

Filet de poisson du marché au beurre blanc

oooooooooooooooooooo

Mousse au chocolat ou glace

oo

LES DESSERTS Toutes les pâtisseries et toutes les glaces sont faites maison

Mousse au chocolat 4 €

Crème au caramel 4 €

Pomme au four, caramel au beurre salé 7 €

Gâteau Louis XV au chocolat et crème anglaise 8 €

Charlotte au chocolat traditionnelle 7 €

Ananas craquant aux graines de sésame 8 €

Café gourmand 9 €

Kougelhopf glacé mirabelle 6 €

Verrine de savarin au rhum 6 €

Glaces maison 1,50 € la boule

Colonel 7 €

Poire William 7 €

MENU A 26,50 €

Raviolis de munster, crème au roquefort
ou

Minute de cabillaud au beurre rouge
ou

Chartreuse de boudin noir, pommes fruits

oo

Cordon bleu de pintadeau d'Alsace à la tomme des Vosges
ou

Choucroute de la mer au beurre blanc
ou

Civet de biche sauce grand veneur, spätzles

oo

Pomme au four, caramel au beurre salé
ou

Charlotte au chocolat traditionnelle, crème anglaise

oo

MENU A 18 € : l' entrée + le plat + le dessert

MENU A 15 € : l' entrée + le plat ou le plat + le dessert

Assiette de viandes fumées

oo

Parmentier de joues de bœuf, jus réduit

oo

Kougelhopf glacé à la mirabelle

oo

LA CARTE

LES ENTREES froides et chaudes

Foie gras de canard maison, toasts de pain à la patate, chutney de brimbelles 18 €

Raviolis de munster, crème de roquefort 12 €

Vol au vent traditionnel 15 €

Assiette gourmande : nem de gambas, ravioli de munster, velouté de champignons, foie gras ... 15 €

LES POISSONS

Parmentier de homard, sauce crémeuse à la ciboulette 28 €

Lotte rôtie au jus de crustacés, garniture bonne femme : oignons, lardons, champignons 23 €

Dos de cabillaud, jus de piperade, haricots tarbais 21 €

LES VIANDES

Trilogie de canard, magret rôti, cuisse confite, foie gras poêlé, sauce aux épices douces 18 €

Dos de biche, purée racine, sauce pointue 21 €

Civet de biche, sauce grand veneur, spätzles 14 €

Rognons de veau aux champignons 18 €

Cordon bleu de pintadeau d'Alsace à la tomme des Vosges et morilles 19 €

Filet de bœuf au poivre vert ou au roquefort 23 €