

MENU DU JOUR 13 € le plat du jour seul 9 €

une entrée
une suite (le vendredi poisson)
le dessert du jour

Le menu du jour est servi au déjeuner du mardi au vendredi sauf jours fériés

MENU ENFANT 10 €

Œuf cocotte

oooooooooooo

Escalope de volaille à la crème, spaetzles

ou

Filet de poisson du marché au beurre blanc

oooooooooooo

Mousse au chocolat ou glace

oo

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

La mousse au chocolat 6 €

La crème au caramel 6 €

La coupe glacée Mont blanc, glace marron, rhum, baba et crème de marron 7 €

La véritable mille-feuille à la vanille bourbon 8 €

Le traditionnel soufflé au chocolat (à commander en début de repas) 8 €

Le dôme griottes, chocolat, fruits secs 7 €

Le carpaccio d'ananas Victoria, tuile orange 7 €

Froissé de pomme au four, parfait calvados 8 €

Les glaces maison 1,80 € la boule

Les sorbets arrosés 8 €

MENU A 38 €

Foie gras de canard maison parfumé aux épices d'hiver , toast de pain à la patate

Ou

Minute de cabillaud au beurre de porto, tartare de tomates

Ou

Aumônières d'escargots d'ici au bouillon d'ail doux

oooooooooooooooooooooooooooo

Noix de saint jacques, quinoa, jus de bouillabaisse

Ou

Magret de canard de chez Houdot au nougat au miel des Vosges, jus de griottines, ananas au poivre Timut

Ou

Pigeon de Mr Jaeger en fine croûte dorée, jus au porto

oooooooooooooooooooooooooooo

Assiette de fromages fermiers

(Mr Coulon Ban de Sapt, Mme Marchal Le Puid, Mr Steimeiz La Salle)

oooooooooooooooooooooooooooo

Dessert au choix

oooooooooooooooooooooooooooo

Tous les plats de notre carte sont élaborés dans notre cuisine

Certains plats peuvent contenir des allergènes. Pour votre confort nous vous remercions de bien vouloir nous informer de vos allergies

LA CARTE

LES ENTREES

Foie gras de canard maison aux parfums d'hiver, toasts de pain à la patate 19 €

Aumônières d'escargots d'ici au bouillon d'ail doux 16 €

Minute de cabillaud au beurre de porto, tartare de tomates 15 €

Croustillant de pommes de terre et boudin aux pommes, compote et granny 14 €

Rouleau de gravlax de saumon, truite et anguille fumés par nos soins, tartine au raifort 16 €

LES POISSONS

Dos de cabillaud, sauce chorizo, purée racine à l'huile d'olives 23 €

Noix de saint jacques, quinoa, jus de bouillabaisse 25€

Le parmentier de homard, sauce crémeuse à la ciboulette 28 €

LES VIANDES

Magret de canard de chez Houdot, nougat au miel des Vosges, jus de griottines, ananas au poivre Timut 19 €

Filet de bœuf français au poivre vert ou au roquefort 24 €

Tourtière de pintadeau de pays au foie gras, jus court et sucrine 19 €

Pigeon de Mr Jaeger désossé en fine croûte dorée, jus au porto 22 €

EN PETITE COCOTTE

Les tripes maison, au vin d'Alsace, pommes sautées 15 €

Assiette de fromages fermiers 5 €

(Mr Coulon Le Ban de Sapt, Mme Marchal Le Puid, Mr Steimeiz La Salle)

MENU A 29 €

Croustillant de pomme de terre et boudin aux pommes, compote et granny

Ou

Rouleau de gravlax de saumon, truite et anguille fumés par nos soins, tartine au raifort

Ou

Tartelette de champignons et oignons doux

.....

Tourtière de pintadeau de pays au foie gras, jus court et sucrine

Ou

Dos de cabillaud, sauce chorizo, purée racine à l'huile d'olives

Ou

Parmentier de joue de bœuf, jus de cuisson, échalotes confites

.....

Assiette de fromages fermiers (supplément 4 €)

.....

Dessert au choix

.....

MENU VEGETARIEN 26 €

Tartelette de champignons et oignons doux

Lasagnes de légumes, sauce tomate

Dessert au choix

MENU A 21 €

Velouté de potiron aux éclats de châtaignes

Ou

Filet de hareng matjees, salade de pommes de terre

.....

Poitrine de porc d'ici en cuisson longue et saucisse fermière traditionnelle, pommes
boulangères

.....

Mousse au chocolat

Ou

Coupe glacée Mont blanc, glace marron et rhum, baba, crème de marron