

Nos chefs Matthias et Benoit
établissent les menus au gré du marché.
Cette carte est présentée à titre indicatif.

Suggestions

* Bœuf (race à viande irlandaise Herdshire, élevée en plein air) :
Servie avec des pommes de terre d'Alsace, jus aux poivres 5 baies

- Noix d'entrecôte grillée 29€
- Côte de Bœuf grillée et servie pour 2 pers 32€/ pers
ou + 15€ sur les menus

* Fromages :
Assiette de 3 munsters 6,50€
Assiette de fromages de la vallée 8€
(Tome de montagne et munster)

Menu enfant à 13€ composé par la cuisine, jusqu'à 12 ans.

*Nos viandes sont d'origine France et U.E,
servies avec une poêlée de légumes Bio d'Alsace.*

Menu à 39€

Dos de lieu noir rôti, Emulsion au beurre rouge,
Risotto Carnarolli



Suprême de Pintade, jus au persil,
Poêlée de légumes Bio,
Mousseline de topinambours Bio



Fraicheur d'agrumes et sorbet maison à la mangue

Menu à 56 €

Foie gras de canard mi cuit
(Elu « Meilleur Foie gras 2017 », concours Chefs d'Alsace)
Compotée de fruits secs à la badiane



Tournedos de lotte au lard paysan maison,
Bouillon de queue de boeuf



Filet de canette laqué au miel de montagne
(de l'« Api de la Broque » à Fréland),
Polenta rôtie,
Poêlée d'ocas Bio



Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges



Menu Saint Valentin à 58 €

du jeudi 14 au samedi 16 février 2019

Bouillon de pot au feu de boeuf aux petits légumes Bio,
Foie gras de canard poêlé



Ballottine de lotte et chou de Pontoise Bio,
Emulsion au crémant d'Alsace,
Crispy de lard paysan maison



Selle d'agneau désossée,
Jus clair à l'ail rose,
Mousseline de panais et topinambours Bio,
Pommes de terre d'Alsace



Assiette de Fromages de la vallée (+6€)



L'idée d'une Tatin

