

MENU À 39 €

SALADE CROQUANTE,
SAUMON (LABEL ROUGE) FUME MAISON
AU BOIS DE HÊTRE

*

CÔTE DE PORC FERMIER
(Ferme Chaize à Orbey),
JUS DE VIANDE FACON CHARCUTIERE,
POMMES DE TERRE D'ALSACE SAUTEES

*

BROWNIE AU CHOCOLAT GUAYAQUIL

MENU À 60 €

FOIE GRAS DE CANARD POELE,
COMPOTEE DE RHUBARBE D'ALSACE

*

NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES A LA
PLANCHA, ASPERGES ROTIES

*

MAGRET DE CANARD LAQUE AU MIEL DES
ALISIERS, POEELE DE LEGUMES BIO

*

L'IDEE D'UNE TARTE AUX FRAISES

NOS SUGGESTIONS

* BŒUF :

servie avec une poêlée de pommes de terre d'Alsace

- CÔTE DE BOEUF (RACE BLACK ANGUS, FERME CHAIZE A ORBEY)

Servie pour 2 personnes (environ 1kg) 32€/ pers ou + 15€/pers SUR LES MENUS

- NOIX D'ENTRECÔTE

(RACE HERSHIRE, élevée en plein air) 27 € ou + 8 € SUR LES MENUS

- FILET DE LIEU NOIR, SAUCE AU RIESLING,

RISOTTO CARNAROLLI ET POEELE DE LEGUMES BIO 22€

- NOUGAT GLACE AU MIEL DE SAPIN DE L'API DE LA BROQUE, COULIS DE FRUITS ROUGES 9€

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 MUNSTERS 6,50 €

ASSIETTE DE FROMAGES 9,50 €

(CHEVRE de la CHEVRERIE RIETTE A FRELAND,

MUNSTER ET TOME de la FERME MINOUX AU BONHOMME

BLEU DES VOSGES BIO de la FERME LOING A HACHIMETTE)

MENU ENFANT (ENTREE, PLAT ET DESSERT) À 17 €

PLAT ET DESSERT MAISON À 11 €

COMPOSÉ PAR LA CUISINE, JUSQU'À 12 ANS

NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE ET U.E.

