

## Suggestions

\* Foie gras de canard, confiture d'abricot 24€  
ou + 8€ sur les menus

\* Bœuf (race à viande irlandaise Herdshire, élevée en plein air) :

- Noix d'entrecôte grillée 27€  
ou + 8€ sur les menus

- Côte de bœuf (servie pour deux personnes) 29€/p  
ou + 11€ sur les menus

Servie avec des pommes de terre d'Alsace, jus aux poivres 5 baies

\* Risotto aux cèpes bolets de nos forêts En entrée 16€  
ou + 4€ sur les menus

\* Fromages :

Assiette de 3 munsters 6,50€

Assiette de tome et munster ferme Minoux au bonhomme 8€

Assortiment de chèvre frais des Embetchés à Lapoutroie 7€

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 du potager et / ou d'Alsace.*

## Menu à 39 €

Miso (soupe japonaise),  
Dos de saumon et lieu noir grillé sur sa peau,



Suprême de Poulet jaune, jus à l'échalote,  
Pommes de terre d'Alsace, poêlée de légumes Bio



Meringue glacée aux sorbets maison

## Menu à 50 €

Foie gras de canard mi cuit,  
confiture d'abricots



Risotto Arborio,  
Noix de saint Jacques snackées à la plancha,  
sauce fine au crémant



Caille en deux cuissons, poêlée de cèpes bolets  
(les suprêmes rôtis, les ailes et les cuisses en civet),  
Petit épeautre aux légumes Bio



Nougat glacé au miel de notre rucher