

Notre carte

*Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits frais,
sélectionnés chez nos producteurs locaux.*

Les Entrées

€

Eventail de Melon mariné à l'Huile d'Olive vanillée et Jambon sec des Pyrénées	15
Foie gras de Canard mi-cuit, chutney d'Abricot et Verveine	21
Saumon Bömlo en Gravlax, condiment à la tomate et piment doux	21
Carpaccio de Tomates Cœur de Boeuf, Mozzarella Buffala	14

Les Poissons

Pavé de Sandre rôti sur Choucroute, sauce Raifort, Pommes de Terres vapeur	21
Salade du Poissonnier (4 poissons selon arrivage)	24

Les Viandes

Filet de Bœuf, sauce Bordelaise, Frites « maison »	28
Carré de Chevreuil rôti, Champignons des bois voisins, spaetzlés	24
Carré d'Agneau de la ferme, caviar d'Aubergine à la Coriandre, Risotto au Parmesan	23
Mignon de Veau en brunoise de céleri crémeux	24

La cuisine Végétale

Plats Végétariens, à la demande (Cocotte de légumes 20mn)	18
Le Plat Junior et son Dessert (servi jusqu'à 12ans) Viande ou poisson proposé selon le marché de la semaine, dessert	10

Nos viandes sont d'origine France et CEE, selon arrivages.

Les Desserts

€

Tarte du Jour	7,50
Moelleux mi-cuit au Chocolat, glace Vanille	9
Nos Crèmes glacées « Saveurs de la Cueillette » (Jeunes pousses de Sapin, Géranium odorant, Reine des Prés, Aspérule)	8
Sorbet aux Fruits arrosé à l'eau de vie des Ets Hagmeyer (Balbronn)	9
Millefeuille crème Chiboust - framboise	9
Nos Glaces et Sorbets maison (3 boules)	7



Assortiment de Fromages	8,50
-------------------------	------



Et toujours nos spécialités...

La Truite du vivier de la Pisciculture de Sparsbach servie	
au Bleu et son Beurre blanc	19
Meunière	19
aux Amandes	22



Liste des allergènes sur demande

Prix Nets – Taxes, service et couvert compris (dont T.V.A.).
TVA sur boissons alcoolisées 20% - TVA sur toutes les autres prestations 10%