

Notre carte

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

Les Entrées

€

Feuilleté de Cèpes des Forêts Voisines	15
Saumon Bömlö en Gravelax	21
Foie Gras de Canard mi-cuit, Chutney de cerises	21
Croustillant de Gibier, Rémoulade de Céleri à l'huile de Truffe	15

Les Poissons

Aîle de Raie Grenobloise, pommes vapeur	24
Salade du Poissonnier (St Jacques, Thon, Gambas, Cabillaud)	24
Pavé de Maigre aux Cèpes	21

Les Viandes

Poitrine de Canette Rôtie , Millefeuille Figue Aubergine au Sésame, Riz noir	21
Gigot de Sanglier Rôti aux champignons des bois, Spaetzlés	24
Rognon de Veau à la Moutarde Ancienne	21

La cuisine Végétale

Plats Végétariens , à la demande

Le Plat Junior et son Dessert (servi jusqu'à 12ans)	9,90
Viande ou poisson proposé selon le marché de la semaine, dessert	

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

Les Desserts*

€

Tarte aux Fruits de saison et sa glace	7,50
Crème Brûlée à la Vanille	9
Nos Crèmes glacées « Saveurs de la Cueillette » Jeunes pousses de Sapin, Géranium odorant, Reine des Prés, Asperule	7,50
Sorbet aux Fruits arrosé à l'eau de vie des Ets Hagmeyer	9
Baba au Rhum	9



Assortiment de Fromages ou Assiette de Munster	8
--	---



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



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