

Notre carte

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

Les Entrées

	€
Saumon Bömlö fumé « maison »	21
Foie Gras de Canard mi-cuit sur sa compotée aigre douce de Raisin Chasselas au poivre de Séchouan	21
Croustillant de Gibier, Rémoulade de Céleri à l'huile de Truffe	15

Les Poissons

Pavé de Flétan Rôti au beurre noisette, Poireaux primeurs torréfiés Pommes de terre olivette	22
Salade du Poissonnier (Lieu jaune, Thon, Gambas, Saumon)	24
Filet de Lieu de jaune rôti, persillade de Coulemelles	21

Les Viandes

Poitrine de Canette Rôtie, Millefeuille Figue de Soliès Aubergine au Sésame, Riz noir Vénéré en risotto	21
Gigot de jeune Cerf rôti aux Pommes, Champignons de nos Forêts, Spaetzlés	24
Rognon de Veau à la Moutarde Ancienne, Spaetzlés	21
Filet de bœuf Rossini, Gratin dauphinois	28

La cuisine Végétale

Plats Végétariens, à la demande

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

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	8
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%