

Entrées

Foie gras de canard maison en duo 16€

Foie gras de canard poêlé, fraîcheur de radis noir 16,50€

Dimsum d'escargots frits ,salade folle 13€

Presskopf de veau maison et salade verte 11€

Œuf cuit à 63° pointes d'Asperges, pesto à la roquette 10,50€

Terrine de campagne maison ,légumes aigres 11€

Plats

Pavé de Saumon , risotto de riewele 22€

Filet d'Aigle Bar ,ravioles de champignons et oignons frits 24€

Truite d'Alsace aux amandes, pommes de terre missalas 21€

Filet de Boeuf Français en croute, navets glacés au cumin 26€

Demi Canette à l'orange, pomme Maxime et purée de carottes 25€

Veau Français cuit en basse température , croustillant de légumes et champignons
de nos forêts 25€

L'Agneau d'Alsace en deux façons , polenta et courgettes à la plancha 24€

Nos plats sont préparés à la commande, afin de vous satisfaire merci de nous préciser si vous avez
un impératif horaire avant de passer commande

prix nets en Euro TVA 10%

<i>Menu zéro allergènes 23€</i>	<i>Menu végétaliens 23€</i>
*bouillon de légumes ,blanc de poulet tapioca et gingembre *Viande ou poisson grillé selon le marché polenta et courgette à la plancha *salade de fruits frais et sorbet maison	*bouillon de légumes , tapioca et gingembre *polenta et courgette à la plancha *salade de fruits frais et sorbet maison

Menu Saveur 26,50€

Presskopf de veau maison ou
 Terrine de campagne maison

Choucroute garnie ou
 Truite d'Alsace aux amandes

Crème Brulée maison ou
 Sorbet maison arrosé

Menu de Saison 31,50€

Oeuf cuit à 63°, asperges

Filet de Bœuf en croûte,
 navets glacés au cumin

Soupe de fraise au thé,
 sorbet yaourt-basilic maison

Menu découverte

Foie gras de canard maison en Duo

suggestion du chef

Veau Français cuit en basse température

OU

Filet d'Aigle bar ,ravioles de champignons et oignons frits

Assiette de Munster

Croustillant à la rhubarbe, sorbet fraise

Foie gras + Veau ou Aigle bar + dessert 35€ **OU** Le menu complet 5 plats à 51€

Carte des Desserts

Croustillant de rhubarbe, sorbet fraise maison 8€

Soupe de fraise au thé, sorbet yaourt-basilic maison 8€

Moelleux chocolat, sorbet fruits exotiques maison 8€

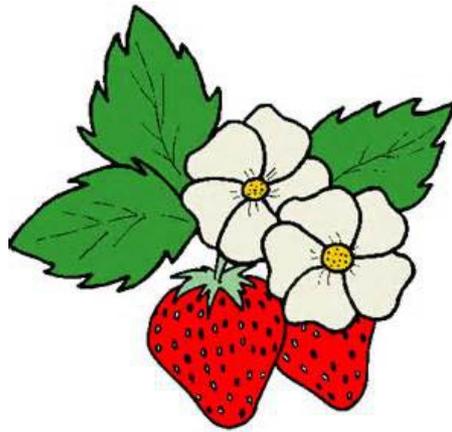
Crème brûlée maison à la vanille 7€

Assiette de glace et sorbet maison 7€

Mousse chocolat, glace café maison et liqueur café 7€

Sorbet maison arrosé 6,50€

Prix net T.V.A 10% et 20%



Modes de paiement

Plusieurs choix se proposent pour régler votre addition au restaurant nous acceptons : les cartes de crédit VISA, MasterCard et American Express, les chèques bancaires et bien sûr, l'argent comptant.