


ENTREES

Salade de goujonnettes de truite de notre vivier, crème de lardons du pays 12.-€ 

Salade de cromesquis de foie gras et girolles, vinaigrette au porto 18.-€


Crèmeux d'escargots, purée de potiron, patates douces, chips de pommes de terre 15.-€

Escargots à l'alsacienne la douzaine 12.-€ ou la 1/2douzaine 7.-€ 
(Ferme Huss, élevage d'escargots du val d'Orbey)

Tranche de foie gras d'oie et de canard, chutney pommes gingembre et ses Toasts 19.-€ 


Carpaccio de bœuf, vinaigrette aux pignons de pin 17.-€

POISSONS

Truite au choix : Au Bleu, Meunière, aux Amandes ou au Riesling 15.-€ 
(Pisciculture du val d'Orbey, François Guidat)

Assiette du pêcheur (différents poissons) nid de nouilles et sa sauce beurre blanc 19.-€


Brochette de gambas et st Jacques grillées, sauce coco gingembre,
Sandwich de polenta aux raisins et légumes au soja 20.-€

Truite saumonée du val d'Orbey à l'Alsacienne (choucroute à la crème) 17.-€ 

Fricassée de homard décortiquée aux pâtes 19.-€

VIANDES

Côte de bœuf Angus pour 2 personnes 40.-€

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spätzles maison 16.-€ 

Choucroute garnie à l'alsacienne 15.-€ 

Cordon bleu de veau, pommes de terre et légumes du moment 16.-€

Filet de bœuf grillé, sauce poivre vert légumes du moment et roësti 19.-€

Carré d'agneau grillé, pommes sautées, jus réduit et légumes du moment 19.-€

Pastilla de pigeon sur roësti grillé, légumes sautés aux épices, sauce balsamico 19.-€

Médailles de veau snackés, spätzlés aux morilles sauce au foie gras 19.-€

Coq au riesling, spätzlés fait maison 14.-€ 

(Notre bœuf est issu de la communauté européenne)

MENU DE NOS PETITS GASTRONOMES 10.-€

(- de 10 ans)

Plat au choix à la carte avec un jus de fruits ou soda - Glace ou tarte maison

Tous nos plats sont conçus et garnis par nous-mêmes

TAXES ET SERVICE COMPRIS—BOISSONS NON-COMPRISES