

Menu régional 19.80€

Tarte à l'oignon

Ou

Salade de goujonnettes de truite de notre vivier,
Crème de lardons du pays



Choucroute garnie à l'alsacienne

Ou

Coq au Riesling, spätzlés maison

Ou

Civet de chevreuil, spätzlés et confiture maison



vacherin glacé

Ou

Tarte du jour

Menu Symphonie 52€

Tranche de foie gras d'oie et de canard
chutney pommes gingembre 

Ou

Crèmeux d'escargots, purée de potiron,
Patates douces, chips de pommes de terre



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

Ou

Fricassée de homard décortiquée aux pâtes



Pastilla de pigeon sur roësti grillé,
légumes sautés aux épices, sauce balsamic

Ou

Filet de bœuf grillé, sauce poivre vert
Légumes du moment et roësti



Assiette gourmande

Ou

Croquant à la nougatine et sa brisure de speculos
Crème glacée au nougat, coulis au sirop d'érable

Menu découverte 28€

Ou 35€ avec les vins

Carpaccio de bœuf vinaigrette au pignons de pin
Ou

Salade de cromesquis de foie gras et girolles,
vinaigrette au porto
Un verre de pinot blanc



Filet de truite à l'Alsacienne (choucroute à la crème)
Ou

Médailles de veau snackés, spätzlés aux morilles
sauce au foie gras

Un verre de riesling ou pinot noir



Crème brûlée 

Ou

Opéra chocolat café avec sa crème glacée à la vanille

Palette de Fromages 6€

Menu Gourmandise 69€

Pour l'ensemble de la table, un service de 7 plats vous est proposé : deux entrées,

Deux poissons, une viande et deux desserts pour égayer vos papilles

Élaboré par Thierry et son équipe.

Midi de 12h à 13h

Soir de 19h à 20h

Tout changement au menu entraînera un supplément