

Entrées

Strat de légumes confits, chèvre frais de la Ferme du Wiedenthal, Chutney de tomate,	14€
Emietté de chair de crabe, tuile sésame, pickles de radis, salade d'herbes	16€
Foie gras de canard du Gers de la Ferme Puntoun, fumé maison, Gelée à la rhubarbe	19€

Viandes

Suprême de volaille d'Alsace « Label Rouge », sauce aux olives, Niçoise de légumes, barre d'épeautre croustillant.	24€
Filet de Bœuf, sauce au Pinot noir, caviar d'aubergines, Carottes fanes glacées, pommes croquettes.	28€

Poisson

Truite de la Pisciculture Hans, choucroute en salade chaude, Pommes de terre rattes confites au beurre, huile de persil	25€
--	-----

Fromages

Assiette de fromages de la Vallée de Munster	8€
--	----

Desserts

Trilogie de crème brûlée aux fleurs.	8€
Verrine fraise - rhubarbe de notre région, brisures de Sablé Breton, sorbet fraise.	9€
Assiette autour du chocolat et de la framboise.	10€

Si vous avez une allergie n'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.

Prix nets TTC – service compris