

# Entrées

Déclinaison de choux fleur, cru, cuit et gremolata aux câpres et noisettes torréfiées 12€

Foie gras de canard maison, chutney pomme au gingembre 19€

Raviole de faisselle de chèvre et épinards, bouillon de légumes aux agrumes 14€

Truite fumée maison, toast et pickles de légumes 16€

Magret de canard fumé maison, carpaccio de céleri et vinaigrette aux arômes de truffes 15€



## Plats

Paleron de veau confit, puis snacké au beurre 1/2 sel, jus corsé à la truffe, pommes frites et carotte fane à l'orange 27€

Joue de porc comme un bourguignon et spaetzles maison 24€

Filet de truite de la maison Bihl meunière, risotto vénéré et sauce beurre blanc citronnée shiso 26€

Parmentier de lapin, jus corsé à la baie de Timur et salade d'herbes fraîches 24€

Filet de carpes à la semoule et aux graines, frites, salade et mayonnaise 26€

Galettes de pomme de terre, betterave rôtie, vinaigrette aux câpres et chèvre frais 22€

\*Origine des viandes :

Paleron de veau UE  
Cuisse de Lapin boucherin Kuhner Grand EST  
Joue de porc boucherie Kuhner France



## Desserts

Coupe de sorbets\* maison selon les fruits de saison 9€

Kougelhopp en pain perdu comme un banana Split, sorbet banane, chocolat, fraise et vanille 12€

Crème brûlée vanille Bourbon, confit de pommes au poivre Penja et glace vanille 12€

Poire pochée à la main de Buddha, cremeux "Dulcey" et sorbet poire 12€

Tartelette mandarine meringuée, sorbet mandarine 10€

Eclair au chocolat grand cru "Manjari" et glace chocolat 14€

\*Citron, banane, Fraise, Mandarine, Vanille, Chocolat

En cas d'allergie, consultez un membre du personnel pour le signaler et connaître les allergènes