

Menu 38€

Entrée, Plat, Dessert

Entrées

Crème de Saint-Jacques, Petits Croutons, Ciboulette et Chorizo ☺ (A,N)

Ou

Poitrine de Porc Laquée au Miel, Jus aux Perles d'Echalotes et Vinaigre ☺

Ou

Blanc de Seiche et Cœur de Sucrine au Citron Vert, Mousse de Lait ☺

Plats

Jarret de Porc braisé au Miel d'épices et embeurré de Choux Rouges ☺

(Pour 2 personnes)

Vin conseillé : Pfaff 2015 Pinot Noir Pfaffenheim 39€

Ou

Aile de Raie Juste Pochée et Pommes Rattles à l'Huile de Caviar Oscietre ☺

Ou

Pot-au-feu de Basse Côte Française, Légumes et Os à Moelle ☺

Desserts

« à commander de préférence en début de repas »

Au choix dans la carte

Ou

Assiette de fromages

Toutes nos viandes bovines sont issues de l'Union Européenne

« Les plats « faits maison ☺ » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Afin d'apprécier au mieux votre repas, merci de nous signaler toutes sensibilités alimentaires.

Ouvert du Mardi au Samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h, Fermé Dimanche et Lundi

Prix nets