



MENU à 36€



Tartelette de légumes printaniers, mousse au chèvre frais de Bazoncourt

Pavé de saumon cuit à basse température, crème aigre et pickles d'oignon rouge et concombre

Rouleau de printemps au magret fumé, foie gras et légumes croquants, sauce au miel et soja

Tempura de la mer, coleslaw à l'aneth



Pavé de bœuf poêlé, tatin d'oignon rouge, jus au Porto

Suprême de poulet fermier sur ratatouille, pommes grenailles

Véritable Andouillette AAAAA grillée, purée de patate douce, jus à la moutarde à l'ancienne

Poisson « au retour du marché »

Assiette de fromages

Tartelette aux fraises, crème d'amande et crème montée à la vanille de Madagascar

Brownie au chocolat noir, mousse de beurre de cacahuète, sorbet banane et bananes caramélisées

Dessert l'Épicurien aux fruits de saison

Parfait glacé au citron et meringue, coulis de framboise



Prix Net

Origine de nos viandes : France et UE

Moyens de paiement : chèques, carte bleue, chèques vacances et espèces

Allergie ou intolérance : nous le signaler pour pouvoir vous renseigner