

## NOS ENTREES

*Le cromesquis de munster hyper coulant,*

*Mêlée de salade*

~~11 €~~ 9,70 €

*Velouté d'asperges, tagliatelles de saumon fumé maison*

*Et ses croutons à l'ail des ours*

13 €

*Tartelette maison à la piperade, tartare de Noix de St Jacques*

*Au basilic, crème de balsamique*

15 €

*Mi-cuit de Foie gras de canard réalisé par nos soins*

*Au piment d'Espelette, fougasse au parmesan*

18 €

## NOS PLATS

*Dos de sandre sur choucroute,  
Crème de Riesling et pommes rattes au beurre*  
16 €

*Daurade rôtie en croute d'épices, mousseline de carottes  
Au pistou de coriandre, épinards frais au beurre*  
19 €

*Noisettes de lotte Bretonne, tomates confites à l'origan  
Crème de petits pois et carottes nouvelles*  
21 €

*Filet mignon de veau aux groseilles  
Et spaetzle maison au beurre noisette*  
18,50 €

*Filet de bœuf grillé (origine France), copeaux de foie gras  
Croquettes de petites graines et ses légumes du marché*  
~~24 €~~ 21 €

## NOS DESSERTS

*Assiette de 3 fromages frais et affinés*

6,50 €

*Kougelhof glacé au Marc de Gewurztraminer*

~~8 €~~ 6,50 €

*Sablé moelleux demi-sel,  
Crème légère de mascarpone à la pistache et griottes Amarena*

8 €

*Craquant de pralin, fondant au chocolat intense  
Et son milk-shake au café*

8 €

*Déclinaison d'ananas :  
En soupe, en financier et en sorbet*

8 €

*Solstice de chocolat meringué aux framboises,  
Caramel chaud*

8 €

## NOS MENUS

### LA FORMULE DU MIDI

Du lundi au samedi uniquement le midi (hors jours fériés)

Plat du jour = 9,90 € / 2 plats = 12,50 € / 3 plats = 15,90 €

### LE MENU DU VEILLEUR A 26,50 €

*Cromesquis de munster*

—

*Dos de sandre rôti sur choucroute,  
Crème de Riesling et pommes rattes au beurre*

—

*Kougelhof glacé au Marc de Gewurztraminer*

### MENU ARROSE A 50 €

*Entrée + Plat + Dessert au choix dans la carte  
Accompagnés de 3 verres de vin de notre région*

### MENU ENFANT A ~~8,50 €~~ 7,50 €

*La suggestion du Chef*

*Coupe de glace*