

## NOS ENTREES

*Tartine de pain de campagne aux escargots,  
Beurre persillé à l'ail, Gratinée à l'emmenthal  
Les 6 à 7,50 €/les 12 à 14,50 €*

*Minute de saumon d'Ecosse Label Rouge,  
Caviar d'aubergines et crème de Riesling  
~~14,50 €~~ 13 €*

*Mille Feuille de tomate « cœur de Bœuf », ricotta au basilic  
Et Noix de Saint Jacques poêlées tout simplement  
15 €*

*Mi-cuit de Foie gras de canard au Porto Blanc, réalisé par nos  
soins, confiture de fraises « Mara des Bois » de Christine Ferber  
18,50 €*

## NOS PLATS

Dos de sandre sur choucroute,  
Crème de Riesling et pommes rattes au beurre  
16,50 €

Daurade rôtie au citron et pignons de pin  
~~19 €~~ 17 €

Dos de cabillaud rôti au pesto, piperade de poivrons  
Et polenta gourmande aux tomates confites  
19,50 €

\*Filet de bœuf grillé (origine France), Beurre maitre d'hôtel  
21,00 €

\*Filet de bœuf poêlé aux girolles (origine France),  
26,00 €

\*Accompagnement au choix : frites ou légumes de saison

## NOS DESSERTS

*Assiette de 3 fromages frais et affinés*

6,50 €

*Le cromesquis de munster hyper coulant,  
Mêlée de salade*

7,50 €

*Kougelhof glacé au Marc de Gewurztraminer*

~~8 €~~ 6,50 €

*Craquant de pralin, fondant au chocolat intense  
Et son milk-shake à la mangue*

8 €

*Fraicheur de pêches jaunes pochées à la lavande,  
Sorbet framboise*

8 €

*Brochette d'abricots caramélisés au romarin,  
Crème glacée au chocolat blanc et tuile d'halva*

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*