

Formules à la carte

Entrée & Plat ou Plat & Dessert (Starter & Main Course or Main Course & Dessert) 20 €

Entrée, Plat & Dessert (Starter /Main Course & Dessert) 26 €

Nos Entrées / Starters

Marbré de foie gras de canard & figues, navette briochée (supplément de 3€ dans la cadre d'une formule) 15€

Home made Foie Gras, fig chutney (menu extra charge of 3€)

Feuilleté aux escargots & champignons 14€

Hot snails & mushroom in a creamy sauce)

Saumon « gravelax », crème épaisse au raifort, pompon de mesclun 11€

Sweet marinated salmon

Thon mi-cuit en croûte d'arachides 11€

Cold red tuna fishae & its peanuts crush

Millefeuille de betterave & chèvre frais à la ciboulette 9€

Beet and goat cheese like a « millefeuille »

Nos Plats / Main courses

Pièce du boucher, sauce aux morilles 16€

Grilled beef and its morels sauce

Ballotine de volaille, jus à la cardamome 14€

Roasted chicken ballotine & cardamom sauce

Risotto à la courge, huile de truffes (végétarien) 14€

Creamy squash risotto with truffle flavours (vegetarian selection)

Burger de bœuf, moutarde à l'ancienne & tomates confites 16€

Beef Burger

Joues de porc confites au vin d'Alsace façon « blanquette » 16€

Long cooked pork cheek, creamy sauce

Poisson du marché, sauce beurre blanc 16€

Fish of the day, & white butter sauce

Parmentier de canard aux noix & petite salade 15€

Duck & peanut parmentier

Suggestion du Jour 15€

Suggest of the Chef

Salade Repas 14€

Mixed Salad

Nos Desserts / Desserts

Coulant au chocolat « Valrhona », glace caramel beurre salé 9€

Hot chocolate cake served with carmel ice cream

Panna Cotta, compotée de mangue & vanille 7€

Mango & vanilla panna cotta

Café gourmand 8€

Sweet coffee

Tartelette aux fruits de saison & son sorbet 7€

Fresh fruit tart and ice cream

Crumble de quetsches aux noisettes 7€

Damson & peanuts crumble

Prix nets -service compris-