

*Notre Chef vous Propose une Cuisine Franco-Alsacienne de Qualité,
Alliant Gastronomie Moderne et Traditionnelle.*

Restaurant Ouvert Tous les Jours Midi et Soir

Nos entrées

- | | |
|---|---------|
| ❖ <i>Planchette de charcuterie et fromage à partager</i> | 25.00 € |
| ❖ <i>Cassolette d'escargots de Bourgogne aux morilles</i> | 20.00 € |
| ❖ <i>Symphonie de tomates anciennes, Burrata et basilic</i> | 13.50 € |
| ❖ <i>Escalope de foie gras de canard poêlée aux griottes
et confit d'oignons rouges</i> | 26.00 € |
| ❖ <i>Gambas à la plancha, salade fraîcheur de courgettes,
tomates séchées et basilic</i> | 25.00 € |
| ❖ <i>Salade estivale de chèvre chaud sur toast croustillant</i> | 12.00 € |
| ❖ <i>Salade gourmande au vinaigre de framboises
(foie gras, gambas, saumon fumé, magret fumé, jambon)</i> | 29.00 € |

Nos tartes flambées

- | | |
|--|---------|
| ❖ <i>Tarte flambée nature
(Oignons, lardons, Crème)</i> | 10.00 € |
| ❖ <i>Tarte flambée gratinée
(Oignons, lardons, Crème, Emmental)</i> | 11.00 € |
| ❖ <i>Tarte flambée forestière
(Oignons, lardons, Crème, Champignons de Paris)</i> | 11.00 € |
| ❖ <i>Tarte flambée forestière gratinée
(Oignons, lardons, crème, Champignons de Paris, Emmental)</i> | 12.00 € |
| ❖ <i>Tarte flambée au munster
(Oignons, lardons, crème, Munster)</i> | 14.00 € |

Nos poissons et plats végétariens

- ❖ *Filet de sandre sur choucroute et sa sauce au Riesling* 25.00 €
- ❖ *Pavé de saumon à la plancha sauce vierge et sa garniture de saison* 25.00 €
- ❖ *L'assiette végétarienne, sauce au yaourt grec (salade, légumes, légumineuses et fallafels)* 19.00 €

Nos viandes

- ❖ *Tartare taillé au couteau, toasts et pommes frites* 25.00 €
- ❖ *L'entrecôte juste grillée beurre maître d'hôtel (350g minimum)* 31.00 €
- ❖ *Le suprême de poulet jaune rôti et sa sauce aux morilles* 26.00 €
- ❖ *Le magret de canard au poivre vert* 24.00 €

Garniture de nos viandes au choix: Spaëtzle maison, pommes frites, légumes du jour

Nos spécialités régionales

- ❖ *La choucroute Alsacienne aux 5 viandes* 21.00 €
- ❖ *Le Baeckoeffa* 21.00 €

Nos fromages

- ❖ *Le munster flambé au marc de Gewurztraminer* 11.00 €
- ❖ *L'assiette de fromages de nos terroirs* 9.00 €

Nos desserts

- ❖ *Le Tiramisu revisité aux fruits de saison et son sorbet* 9.00 €
- ❖ *La crème brûlée maison aux gousses de vanille* 11.00 €
- ❖ *Le fondant au chocolat, sa crème anglaise et sa glace vanille* 10.00 €
- ❖ *La panna cotta maison aux fruits rouges* 8.00 €

Nos desserts glacés

- ❖ *Café liégeois (glace vanille, café, expresso et chantilly)* 8.00 €
- ❖ *Chocolat liégeois (glace vanille, chocolat, sauce chocolat et chantilly)* 8.00 €
- ❖ *Dame Blanche (glace vanille, chocolat, sauce chocolat et chantilly)* 8.00 €
- ❖ *Coupe Amarena (Glace vanille, cerise Amarena confites au sirop et chantilly)* 10.00 €
- ❖ *Coupe glacée aux fruits de saison (glace vanille, sorbet fruits de saison et coulis)* 9.00 €
- ❖ *Le café gourmand* 12.00 €

Les sorbets et les glaces viennent de la maison Alba à vieux Thann

(Parfums selon saison et approvisionnement)

Menu Enfant

12 €

Steak hâché

Ou

Escalope de volaille panée

Garniture au choix: Spaëtzles maison, pommes frites, légumes du jour

Boule de glace

Parfum au choix

Sirop à l'eau