

Menu du Terroir au choix

39,00 €

A la carte entrée 14,00 € - plat 24,00 € - dessert 12,00 €

Truite de l'Heimbach fumée par nos soins, crème de raifort
Blinis à la bière blonde

ou

Tarte fine aux oignons caramélisés façon Alsacienne
Lard paysan grillé et salade mêlée

∞ ∞ ∞ ∞

Pavé de sandre à la plancha sur lit de choucroute
Sauce au haddock fumé et vin blanc d'Alsace

ou

Vol au vent à la Bourgeoise, pâtes Grand-Mère de Marlenheim
-Volaille, ris de veau, girolles-

∞ ∞ ∞ ∞

Assiette de 3 Munster

ou

Parfait glacé au Marc de Gewürztraminer

ou

Tarte aux pommes revisitée au miel de vanille

La carte

LES ENTREES

| | |
|---|---------|
| Escargots en meurette (la douzaine), croutons dorés Tranche de lard du pays grillée | 17,00 € |
| Ravioles de gambas à l'estragon et émulsion langoustine Tombée de poireaux et champignons de Paris | 20,00 € |
| Terrine de foie gras de canard au Porto rouge Chutney aux figes et brioche dorée | 28,00 € |
| Tataki d'omble chevalier de l'Heimbach sésame et Wasabi Légumes croquants iodés au gingembre | 22,00 € |
| <i>Déclinaison de betteraves et poire Williams</i> <i>Crème de fourme d'Ambert aux noix caramélisées</i> | 17,00 € |

LES PLATS

| | |
|---|---------|
| Queue de lotte rôtie, émulsion au lait de coco Écrasée de pommes de terre et poireaux | 32,00 € |
| Filet de bar vapeur à la figue, Légumes racines de saison grillés, jus corsé | 34,00 € |
| Paleron de veau confit/grillé à l'orange Déclinaison de carottes et oignons frits | 28,00 € |
| Gigot de biche rôti à la fève de tonka, crème de cèpes Knepfles au fromage blanc | 32,00 € |
| Entrecôte de bœuf 250g à la plancha, sauce béarnaise Pommes de terre confites à la graisse de canard | 38,00 € |
| <i>Risotto « Carnaroli » crémeux, potimarron et parmesan</i> <i>Fricassée de champignons</i> | 22,00 € |

LES DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Dégustation de 3 sortes de Munster | 12,00 € |
| Assortiment de 5 sortes de fromages d'Alsace | 15,00 € |
| Figue rôtie au vin d'Alsace, Fromage de chèvre frais à la vanille et financier | 15,00 € |
| Dessert tout chocolat au citron confit et croquant praliné | 15,00 € |
| Poire pochée et meringue à la menthe, Crème pâtissière parfumée au poivre Timut | 15,00 € |
| Tarte au citron déstructurée et son sorbet | 15,00 € |

Menu Hermann

En 3 temps 58,00 €

Escargots en meurette, croutons dorés
Tranche de lard du pays grillée

ou

Ravioles de gambas à l'estragon et émulsion langoustine
Tombée de poireaux et champignons de Paris

∞ ∞ ∞ ∞

Queue de lotte rôtie, émulsion au lait de coco
Écrasée de pommes de terre et poireaux

ou

Paleron de veau confit/grillé à l'orange
Déclinaison de carottes et oignons frits

∞ ∞ ∞ ∞

Figue rôtie au vin d'Alsace,
Fromage de chèvre frais à la vanille et financier

ou

Tarte au citron déstructurée et son sorbet

Menu Louise

En 4 temps 76,00 €

Sélection du Chef servie pour l'ensemble des convives