

Le Caveau de Gail

• Les Entrées

<i>Assiette de saumon fumé par nos soins, tartare d'artichauts, vinaigrette à la cerise</i>	18,00€
<i>Brunoise de concombre et radis à la menthe fraîche, chèvre frais (végétarien)</i>	12,50€
<i>Salade de petits pois aux herbes et magret de canard fumé</i>	15,00€
<i>Cassolette d'escargots aux asperges (12 pièces)</i>	14,00€
<i>Brochette de gambas au romarin, haricots verts en salade et tomate confite</i>	17,50€

• Saveurs Traditionnelles et Originales

<i>Choucroute aux 3 poissons, sauce au beurre blanc</i>	21,90€
<i>Filet d'omble chevalier aux sésames, tagliatelles, julienne d'asperges vertes et son jus vierge au basilic et à la coriandre fraîche</i>	19,50€
<i>Onglet de veau aux échalotes, écrasé de pommes de terre aux olives</i>	19,50€
<i>Faux filet « Simmenthal », frites de pommes de terre sautées</i>	18,50€
<i>Filet de canette cuit à basse température, mousseline de patate douce, sauce bigarade</i>	17,00€
<i>Assiette végétarienne (mousseline de patate douce, asperges, légumes du marché)</i>	18,00€

• Fromages (achetés frais et affinés) et Gourmandises

<i>Trilogie de Munster de Rosheim</i>	10.50€
<i>Assiette de 5 fromages affinés</i>	11.90€
<i>Variation autour du chocolat : noir et blanc</i>	11,90€
<i>Gaufre citron, crémeux citron, gel menthe, sorbet menthe</i>	11.90€
<i>Tartelette aux framboises, crème d'amande et pistache, coulis de fruits rouges</i>	11,90€
<i>Meringue, crème chiboust à l'estragon et à la fraise, sorbet fruits rouges</i>	11.90€

Menu « A La Découverte du Terroir » 34.00€

Choisissez 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

Saumon fumé par nos soins, tartare d'artichauts, vinaigrette à la cerise / Cassolette d'escargots aux asperges (6pcs) / Salade de petits pois aux herbes et magret de canard fumé



Choucroute aux 3 poissons, sauce au beurre blanc / Onglet de veau aux échalotes, écrasé de pommes de terre aux olives / Filet de canette cuit à basse température, mousseline de patate douce, sauce bigarade



Assiette de 3 Munster de Rosheim / Variation autour du chocolat : noir et blanc / Meringue, crème chiboust à l'estragon et à la fraise, sorbet fruits rouges

Notre Equipe est à votre disposition pour vous conseiller
Des vins en bouteilles ou au verre en harmonie avec votre repas

Prix T.T.C (Service et T.V.A inclus)