

---

## NOTRE CARTE

---

### LES ENTREES

Presskopf de veau en salade, cornichons, gingembre et cébette	13.00 €
Foie gras de canard du Gers aux fruits d'un berawecka et sa brioche	16.00 €
Sardine, salsifis, bulbes et mâche	11.00 €

### LES PLATS

Burger de gibier d'Alsace – Art Boucherie –, oignons et tome d'Alsace	25.00 €
Pièce de veau à la truffe Tuber Melanosporum et panais	32.00 €
Foie gras de canard poêlé de la ferme Puntoun – Gers – et maïs	31.00 €
Volaille entière Label Rouge cuite en croûte de sel, légumes du moment – pour 3 ou 4 personnes – sur commande 24 heures à l'avance	72.00 €
Fregola sarda façon risotto, poulpe et coquillages	23.00 €

### LES FROMAGES

Les deux fromages de Munster fermiers	7.00 €
Assiette de fromages de chez Jacky Quesnot	10.00 €

### LES DESSERTS

Millefeuille praliné - noisette	10.00 €
Spirale chocolat Ativao 67% et clémentine	9.00 €
Savarin au rhum arrangé banane	9.00 €
Dans l'esprit d'une torche aux marrons, glace au Whisky Théo Preiss - A commander en début de repas	8.00 €

---

### MENU DÉCOUVERTE - 35 €

*Tout changement au menu sera compté à la carte*

---

Sardine, salsifis, bulbes et mâche

---

Pièce de veau et panais  
(avec truffes - sus 12€)

---

Savarin au rhum arrangé banane

---

### MENU TERROIR - 28 €

*Menu servi au dîner du lundi au samedi*

---

Presskopf de veau en salade

---

Choucroute d'Alsace de la maison Adès  
aux 4 viandes

---

Dans l'esprit d'une torche aux marrons,  
glace au Whisky Théo Preiss