
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 €
Ombre chevalier, bouillon à la verveine et légumes racines	12.00 €

LES PLATS

Suprême de volaille d'Alsace au cumin et carotte en textures	20.00 €
Pièce de veau à la truffe Tuber Melanosporum et panais	32.00 €
Foie gras de canard poêlé de la ferme Puntoun – Gers, consommé de bœuf et légumes d'hiver	31.00 €
Fregola sarda façon risotto, poulpe et parmesan	23.00 €

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

Panacotta Dulcey, ananas avion et crumble cacao à la fleur de sel	9.00 €
Barre croustillante chocolat au lait et ganache montée chocolat noir Ativao 67%	10.00 €
Briochette façon pain perdu à l'orange, parfait glacé orange sanguine et ses oranges fraîches	9.00 €
Pomme d'Alsace compotée, sablé breton au sésame, crème glacée fromage blanc et tonka	8.00 €

MENU DÉCOUVERTE - 35 €

Tout changement au menu sera compté à la carte

MENU TERROIR - 28 €

Menu servi au dîner du lundi au samedi

Ombre chevalier, bouillon à la verveine

Presskopf de veau en salade

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

—
Choucroute d'Alsace de la maison Adès
aux 4 viandes

—
Briochette façon pain perdu à l'orange

—
Pomme d'Alsace compotée, sablé breton