

---

## NOTRE CARTE

---

### LES ENTREES

Chou-rave longuement braisé, sel de jambon et jus à la truffe	19.00 €
Mousseline de sandre, anguille fumée, meurette et céleri	14.00 €
Foie gras de canard poêlé, navet salé, consommé de houblon	16.00 €

### LES PLATS

Lotte, carotte au pain d'épices, agrumes et beurre carotte - orange	27.00 €
Longe de cochon ibérique, chou farci et variation de choux	28.00 €
Volaille d'Alsace rôtie, pomme de terre et poireau brûlé, jus à la réglisse	21.00 €
Pièce de veau cuite au sautoir, artichaut à la barigoule, oignon et jus court	25.00 €

### 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*

---

Mousseline de sandre, anguille fumée,  
meurette et céleri

—

Pièce de veau cuite au sautoir,  
artichaut à la barigoule

—

Briochette façon pain perdu à l'orange

---

### 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

—

Pomme d'Alsace compotée, sablé breton