

---

## NOTRE CARTE

---

### LES ENTREES

Terrine de foie gras de canard, figue, amande et anis	19.00 €
Gnocchi crémeux aux cèpes et parmesan	18.00 €
Gravlax d'omble chevalier, choucroute crue et granny smith, sabayon kalamansi et ciboulette	17.00 €

### LES PLATS

Brandade de lieu jaune, carottes, olives et encre de seiche, bourride au safran	27.00 €
Lotte bardée, panisse, poivron rouge, concassé de tomate au basilic et jus au chorizo	29.00 €
Longe de cochon fermier rôtie, tortellini aux champignons de Paris, pulpe d'ail fumé et épinard	27.00 €
Canette « apicius », courges au citron rôti, poire et jus à la réglisse	28.00 €

### LES FROMAGES

Les deux fromages de Munster fermiers	7.00 €
Assiette de fromages de nos régions	12.00 €

### LES DESSERTS

Finger « Gianduja », agrumes, noisettes caramélisées et sorbet yuzu	13.00 €
Mirabelle d'Alsace, fromage blanc à la bergamote et sorbet mirabelle	11.00 €
Crémeux chocolat « Mahoë » et framboise, crème glacée à l'estragon	13.00 €
Salade de fraise à la livèche, mousse de riz au lait vanillé et sorbet Gariguetta	12.00 €

---

## NOTRE MENU DECOUVERTE – 45 €

*A vous de choisir votre déclinaison " Entrée – Plat – Dessert " issue de notre carte*

### ACCORD METS ET VINS - 20 €

*Laissez-vous porter par notre sélection des meilleurs accords mets et vins en 3 verres*

---

## MENU TERROIR – 37 €

*" Entrée – Plat – Dessert " en clin d'œil aux produits de notre terroir*

---

Prix nets, taxes et service compris

Prise de commande de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30, uniquement sur réservation  
Notre restaurant est fermé les vendredi midi, samedi midi, dimanche et jours fériés (hors fêtes)