
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

Limande sole juste raidie, choux à la vanille et beurre au curry	28.00 €
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 €
Mousse marron et cassis, crème glacée à l'orge malté	12.00 €
Ananas caramélisé au muscovado, tapioca au combawa et gingembre, sorbet coco	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)