

beauséjour

LA CAVE A MANGER

La Table et le Verre au circuit court – de saison et faits maison

Servi du lundi au samedi, commande de 19 heures à 21 heures

FINGER FOOD A L'HEURE ALSACIENNE

L'Alsace se tartine	6.00 €
<i>Houmous de betterave rouge et rilette de truite maison</i>	
L'Alsace est à croquer	8.00 €
<i>Les cromesquis version veggie (X6)</i>	
Saveurs d'une tarte flambée - façon « Dip »	8.00 €
La planche Taste of Alsace	17.00 €
<i>Pour partager et ne pas avoir à choisir</i>	

VIN ET CUISINE - *Nos plats sont créés pour être dégustés et partagés – nous vous conseillons deux plats par personne*

Potage d'endives, chips de jambon Forêt Noire	9.00 €
<i>Harmonie suggérée : Pinot Noir – Côte de Rouffach – Muré - 12 cL 9.00 €</i>	
Gravlax de truite - Pisciculture Guidat à Orbey, crème pomme – fenouil	14.00 €
<i>Harmonie suggérée : Sylvaner Steintuck – Muré - 12 cL – 6.50€</i>	
Entre Bleu des Vosges & poire, Langhopf aux noix	10.50 €
<i>Harmonie suggérée : Pinot Gris Rimelsberg – Becker - 12 cL- 6.00€</i>	
Terrine de foie gras de canard, chutney pomme-raisin-échalotte, pain d'épice	16.00 €
<i>Harmonie suggérée : GC Kaefferkopf – Le grand K – JB Adam - 12 cL- 10.00€</i>	
Truite mi-cuite de la vallée sur lit de choucroute, sauce au Riesling	16.00 €
<i>Harmonie suggérée : Riesling GC Eichberg – M. Ginglinger - 12 cL – 7.50€</i>	
Volaille, céleri et pomme de terre, purée légère, jus bière et moutarde	15.00 €
<i>Harmonie suggérée : Pinot Gris Letzenberg – JB Adam - 12 cL – 9.00€</i>	
Le Munster en variation	9.00 €
<i>Harmonie suggérée : Gewurztraminer Nature Orange – Becker - 12 cL- 6.50€</i>	

PRIVÉS DE DESSERT

Fruits de saison au sirop, cannelle et miel	7.50 €
Baba café, arrosé au Whisky alsacien de chez Miclo	11.00 €
Mousse potimarron et fromage blanc, orange, crumble pain d'épice	11.00 €

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE... NOTRE BOUCLE DES VINS

Clins d'œil aux produits de notre terroir en 7 temps, découverte de 6 cépages de notre région en harmonie

Service en salle sur réservation uniquement au moins 24 heures avant – 51€/personne
