



Carte d'Automne

Chers clients, nous vous proposons de composer vous-même votre menu,
à partir des suggestions de notre chef.

2 formules vous sont proposées :

Le Menu à 40,00 €

Composé d'une entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert

Le Menu à 45,00 €

Composé d'une entrée, poisson et viande, fromage ou dessert

La carte individuellement

Entrée	15,50 €	Poisson	23,00 €
Viande	24,00 €	Classique	20,00 €
Fromage	6,00 €	Dessert	9,10 €

Pour nos petits gastronomes, nous proposons un menu spécial

Jeunes Restaurateur

Il comprend une entrée, un plat **et** un dessert,
à choisir sur cette carte de saison à 18,00 €

Cette carte est servie uniquement le soir et le dimanche midi.

Prix nets



Nos entrées

Duo de foie gras de canard cuit et poêlé, compotée de figues aux épices,
kougelhopf servi tiède (supplément de 2,00 €)

Ou

Sommités de choux-fleurs de couleur crus et cuits au homard bleu,
vinaigrette perlée à l'huile d'amande douce, bouquet de salades

Ou

Tourte aux cèpes des Vosges et potimarrons,
poêlée de sot l'y laisse aux herbes parfumées,
vinaigrette aux cèpes confit

Ou

Pressé de gibier aux girolles et cèpes aux noix de pécan,
vinaigrette aux raisins et graines de courge confites,
mesclun de salades

Nos poissons

Filet de sandre rôti sur la peau, pâtes corolles à la truffe, sauce poissons

Ou

Filet de turbot cuisiné meunière, courge spaghetti aux herbes,
coulis de courge muscadée, racine de poireau frite

Ou

Sole meunière, pomme de terre fondantes

Ou

Noix de Saint Jacques rôties, risotto de riz carnaroli aux sparassis,
sauce poissons au safran d'Alsace et aux passe-pierre



Nos viandes

Magret de canard de la ferme Lechner cuit dans sa graisse,
poêlée de légumes d'automne aux cèpes, jus au pinot noir

Ou

Souris de veau et ris de veau, fricassée de topinambours,
purée de céleri et céleri frit, jus de veau léger

Ou

Noisettes de faon à la courge de Nice, spätzles à l'Alsacienne
et farine de châtaignes, jus de gibier aux raisins

Les classiques de la maison

L'escalope à la crème et aux champignons de Paris, spätzles

Ou

Le cordon bleu de veau pané ou à la crème et champignons de paris, spätzles

Ou

Les rognons de veau aux cèpes des Vosges, spätzles

Nos fromages

Munster Schuster flambé, en salle, au Marc de Gewurztraminer d'Alsace

Ou

Assiette de fromages de nos terroirs de France affinés par nos maîtres fromagers



Desserts de saison

Crème brûlée aux coings, glace nougat Agrimontana

Ou

Carpaccio d'ananas aux salpicons de kiwi, sorbet cocktail Caraïbes et sa tuile

Ou

Mille-feuille revisité aux oranges confites, sorbet orange sanguine,
sauce grand Marnier aux amandes caramélisées

Ou

Baba au bierski, glace au Baileys

Ou

Variation de sorbets confectionnés par nos soins,
coques de macarons et fruits frais, coulis de fruits

Ou

Brownies au chocolat, mousse au chocolat de la maison Weiss,
coulis de fruits exotiques, sorbet pabana

Ou

Café gourmand

Desserts chauds

(à commander en début de repas)

Tourte aux fruits d'automne, sorbet poire et golden Eight de la maison « Massenez »

Ou

Moelleux au chocolat noir de la maison Weiss, raisins confits, sorbet cassis