



Carte 2026

Menu Goumand à 56 €

Entrées

Foie gras de canard en terrine, chutney aux fruits rouges, brioche tiède	0,00 €
Gravlax de saumon Børnlo et pickles de légumes	0,00 €

Plats

Suprême de pintade farci, jus corsé, purée de Vitelottes	0,00 €
Saint-Jacques rôties, risotto de fenouil au gingembre et potimarron confit	0,00 €

Desserts

Sapin d'hiver : biscuit croquant au riz soufflé, chocolat Valrhona Guanaja, insert cerise griotte	0,00 €
Savarin au rhum brun, ganaché montée vanille	0,00 €

Entrées

Foie gras de canard en terrine, chutney aux fruits rouges, brioche tiède	19,00 €
Cuisses de grenouilles à la provençale	16,50 €
Gravlax de saumon Børnlo et pickles de légumes	17,00 €
Salade gourmande (foie gras, magret fumé, saumon fumé)	19,00 €

Poissons

Saint-Jacques rôties, risotto de fenouil au gingembre et potimarron confit	25,00 €
Choucroute aux trois poissons	28,00 €

Menu Enfant

Fish ans chips de poisson, frites OU Steak haché, frites et salade verte <i>2 boules de glace au choix</i>	12,50 €
---	---------

Viandes

Filet de bœuf, sauce grand veneur, légumes en accord, frites maison	27,00 €
Suprême de pintade farci, jus corsé, purée de Vitelottes	26,00 €
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne ou madère	23,00 €
Burger avec steak maison, crème de tomme aux cèpes, confit d'oignons, jambon fumé et tomme fondue	<i>Normal</i> 21,50 € <i>Version avec escalope de foie gras poêlé</i> 24,50 €
Souris d'agneau confite avec pois cassé à la campagnarde	28,00 €
Cordon bleu de veau nature	24,50 €
Cordon bleu de veau à la crème	26,50 €
Cordon bleu de veau au munster d'Orbey	27,50 €
Garniture au choix : frites, légumes ou spaetzles	0,00 €
Garniture supplémentaire	3,00 €

Plat Végétariens

Blinis maison à la tomme d'Alsace, salade verte et crudités	17,00 €
Falafels, salade verte et fromage blanc aux herbes	16,00 €
Velouté de potimarron au parfum d'automne, croûtons dorés au beurre noisette	14,00 €

Plats Alsaciens

Grumbeerekiechle aux deux jambons et crudités	18,50 €
Grumbeerekiechle au munster d'Orbey, aux deux jambons et crudités	20,50 €
Grumbeerekiechle au saumon fumé, fromage blanc aux herbes et crudités	20,50 €
Rossbeef à l'Alsacienne, spaetzles ou frites	22,00 €

Tartes Flambées (uniquement le soir)

Tarte flambée traditionnelle	10,50 €
Tarte flambée gratinée	12,00 €
Tarte flambée aux champignons de Paris	12,00 €
Tarte Flambée gratinée forestière	12,50 €
Tarte flambée au munster d'Orbey	12,50 €
Tarte flambée au chèvre frais et au miel d'Oberhaslach	12,50 €
Tarte Flambée à la tomme d'Alsace	15,00 €
Supplément salade verte 1 portion	3,00 €

Desserts

Trompe-l'œil " Le Citron "	12,00 €
Trompe-l'œil " La Mangue "	13,00 €
Sapin d'hiver : biscuit croquant au riz soufflé, chocolat Valrhona Guanaja, insert cerise griotte	12,00 €
Savarin poché au vieux rhum, ganache montée vanille	10,00 €
Cookie aux éclats de cacahuètes, caramel au beurre salé et sa glace vanille	10,00 €
Profiteroles au chocolat chaud	10,00 €
Café ou thé gourmand	10,00 €

Glaces et Sorbets

Vanille - Framboise - Chocolat - Pistache - Fraise - Citron - Orange - Passion - Caramel - Café - Noisette - Marron

1 Boule	3,00 €
2 Boules	6,00 €
3 Boules	9,00 €
Supplément chantilly	2,00 €
Supplément arrosé	4,00 €