AU CYGNE

Carte 2025

Menu Automnal à 50 €

Entrées

Foie gras maison, chutney aux fruits rouges, brioche tiède	0,00 €
Cuisses de grenouilles à la provençale	0,00 €

Plats

Onglet de veau, poêlée de pleurotes et son jus corsé	0,00 €
Saint-Jacques rôties, risotto de fenouil au gingembre et potimarron confit	0,00 €

Desserts

Millefeuille croustillant, vanille-butternut, parfum fève de tonka	0,00 €
Savarin au rhum brun, ganache montée vanille	0,00 €

Entrées

Foie gras de maison, chutney aux fruits rouges, brioche tiède	19,00 €
Cuisses de grenouilles à la provençale	16,50 €
Millefeuille d’escargots, crème et ciboulette	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 *2 boules de glace au choix*	12,50 €

Viandes

Filet de taureau sauce grand veneur, légumes en accord, frites fait maison	27,00 €
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne ou madère	23,00 €
Burger d'automne, steak maison, crème de tomme aux cèpes, confit d'oignons, jambon fumé et tomme fondue	*Normal* 21,50 € *Version avec escalope de foie gras poêlé* 24,50 €
Civet de chevreuil, champignons de saison, poire au vin et spaetzles	25,00 €
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	1,50 €

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

Millefeuille croustillant, vanille-butternut, parfum fève de tonka	11,00 €
Trompe-l'œil " Le Citron "	12,00 €
Trompe-l'œil " La Cacahuète "	13,00 €
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 €