

Menu 1/2 pension

Entrées

Velouté de chou-fleur en multicolore, ravioles au Comté, croustons épicés

--

Ballotin de Pissenlit « Barbe de Capucin », œuf poché bio, chips de lard fumé

--

Tarte à l'oignon, mesclun de jeunes pousses

Plats

Blanc de cabillaud snacké à la plancha, riz noir Vénére,
marinière de moules au Riesling, persil plat

--

Suprême de volaille d'Alsace farci aux herbes, mousseline de pomme de terre,
étuvée de carottes fênes

--

Linguines « Grand'Mère » IGP, légumes de saison, coulis vert, parmesan

--

Noix d'entrecôte, pleurotes, jus corsé, gratin dauphinois

Desserts

Crème brûlée vanille, cœur de spéculos, caramélisée à la cassonade

Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer - (Arrosé sup 2€)

--

Minestrone de fruits de saison, sirop au miel de chez Durner, sorbet passion

--

Assiette de fromages