

La carte

Entrées

Velouté de chou-fleur en multicolore,
ravioles au Comté, croûtons épicés
11 €

Ballotin de pissenlit « Barbe de Capucin »,
œuf poché Bio, chips de lard fumé
11 €

Mille-Feuille de saumon fumé, ricotta,
coulis de betterave rouge
13 €

Foie gras de canard élevé à la ferme Doriath,
chutney mirabelle au safran d'Altorf
15 €

Fromage

10 €

Assiette de fromages AOP

Desserts

10 €

Entremet chocolat noir en trois textures,
glace vanille

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

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

Café ou Thé
accompagné de ses trois gourmandises



Plats

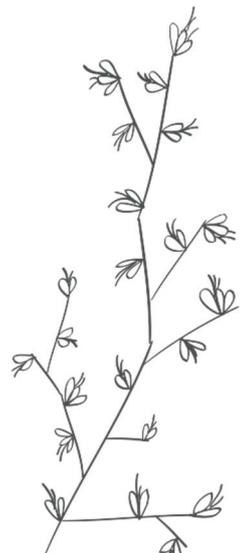
Suprême de volaille Alsace farcie aux herbes,
mouseline de pomme de terre,
étuvée de carottes fanes
24 €

Blanc de cabillaud snacké à la plancha, riz noir
Vénéreé, marinière de moules au Riesling, persil plat
26 €

Châteaubriand, pleurotes, jus corsé, gratin dauphinois
31 €

Linguines « Grand'Mère » IGP, légumes de saison,
coulis vert, parmesan
21 €

Tartare de bœuf charolais au couteau, grosses frites
et mesclun de salade
24 €



Valable tous les jours du lundi au samedi
Nos plats "maison" sont préparés sur place à partir de matières premières.
Pour toute envie gourmande pour vous ou vos enfants, n'hésitez pas à nous demander
de vous concocter un menu adéquat.
N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies, intolérances ou régimes spécifiques.
Origine de nos viandes de veau, porc, boeuf et poulet : élevées en France
Prix nets en euros, taxes et service compris.