

Nos Formules

Les Formules au choix en semaine

Entrée et Plat à 26 €

Plat et Dessert à 26 €

Menu complet à 29 €

Exemple de plats:

Amuse-Bouche

—

Gaspacho de Courgettes à l'huile de Courge

Terrine de tomates Cœur de Bœuf

Et son Mousseux de Chèvre frais

Ou

Terrine de Pot au feu au raifort

Crudités

—

Civet de Chevreuil de notre Chasse voisine

Spätzles au beurre

Ou

Les Lasagnes de Sandre et Saumon à l'Oseille

—

Pana Cota aux fruits rouges

Ou

Pâtisserie du Jour

Menu du Moment

Retour du Marché à 38,00€

Petite Mise en Bouche

—

Cappuccino du Moment

—

Fondant de Volaille aux Queues d'Ecrevisses

Bisque de Crustacés

Ou

Terrine de Foie gras façon Bäckhoffe

—

Tournedos de Charolais façon Vieux Strasbourg

Minute de légumes à l'huile d'Olive

Ou

Les lasagnes de Sandre aux nouvelles Girolles

Jus réduit au beurre de Moules

—

Vacherin Glacé et son Coulis

Ou

Pâtisserie du Jour

Les Entrées et Les Plats

Nos Entrées Froides

Salade Fitness Croquante et ses Crudités –	Vinaigrette à l'huile d'Olive extra	11 €
Rillettes de Saumon frais et fumé aux Fines Herbes	« Pain Grillé et Beurre »	13 €
Terrine de Tomates Cœur de Bœuf et son mousseux	au Chèvre frais	13 €
Foie Gras de Canard Maison en Gelée de Gewurztraminer,	Pain Grillé	19 €
Terrine de Pot au feu au raifort		11 €

Nos Entrées Chaudes

Six Fameux Escargots préparés par nos Soins	7,50 €
Fondant de Volaille aux petits légumes	15 €
Salade aux Crottins de Chèvre Chaud	12 €
Soupe de Poissons de Roche et sa rouille	16 €
Croustillant de Sandre et Saumon	19 €
Wook de Foie Gras et sa Bisque de crustacés	20 €

Nos Poissons

Filet de Cabillaud cuit sur écorce de sapin	22 €
Gratin de Poissons aux Queues d'Ecrevisses	20 €
Sandre sur choucroute- Jus Réduit au Beurre Blanc	26 €
Sole entière grillé au pesto de basilic frais	28 €

Nos Viandes

Parmentier de Joue de Bœuf au Cacao	20 €
Civet de Biche aux champignons du moment	18 €
Steak de Veau aux Morilles Fraîches	26 €
Cassolette de Rognons de Veau et Champignons Flambés au Vieux Cognac	21 €
Faux Filet Angus Grillé Maître d'Hôtel ou au Poivre Vert	20 €
Tournedos Grillé Façon Vieux Strasbourg	26 €
Rossini de Caneton au Foie gras	22 €