

Entrées

Multicolore de tomates, burrata, pesto, tuile de parmesan – 11 €

--

Gravlax de saumon maison, aneth, crème acidulée, toast aux fruits secs – 12 €

--

Melon en folie, jambon cru de la Forêt Noire, coulis d'herbes fraîches – 10 €

--

Le Foie Gras de Canard élevé à la Ferme Doriath, Confiture d'Oignons -15 €

Plats

Salade Caesar, suprême de volaille d'Alsace, œuf poché Bio – 22 €

--

Noix d'entrecôte Black Angus, confit d'échalotes, purée fine – 24 €

--

Filet de sandre, sauce Riesling, légumes de saison – 22 €

--

Tartare de bœuf Charolais, mesclun de salade, frites – 24 €

--

Choucroute Alsacienne aux six viandes – 24 €

Desserts

Tartelette aux fruits de saison, amandine, mousseline vanille – 8 €

--

Carpaccio d'ananas, sorbet passion, rocher coco maison – 9 €

--

Véritables profiteroles, sauce chocolat chaud, crème fouettée – 9 €

--

Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer – 9 € (Arrosé sup 2€)

--

Assiette de fromages de chez Tourette – Maitre fromager affineur - 10 €

