

# La carte d'automne

## Entrées

Velouté de potimarron en cappuccino, chips de lard « paysan », éclats de châtaignes

11 €

Endives blanches d'Alsace, magret fumé, pomme granny, Comté, vinaigrette au persil

11 €

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

13 €

Foie gras de canard élevé à la ferme Doriath, condiments au safran d'Altorf

15 €

---

## Fromage

10 €

Assiette de fromage de nos régions

---

## Desserts

9€

Café ou Thé gourmand accompagné de ses trois gourmandises

Tartelette à la poire façon Bourdaloue, sauce chocolat tiède

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

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



## Plats

Ballotine de volaille d'Alsace farcie aux herbes, galette de risotto, émulsion au Riesling

24 €

Filet de bar snacké à la plancha, baeckeofe de légumes racines

24 €

Châteaubriand, pleurotes, jus corsé, gratin dauphinois

29 €

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

18 €

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

22 €



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, bœuf et poulet : élevées en France  
Prix nets en euros, taxes et service compris.