

La Cuisine en Mouvement...

Mises en Bouche

*Prix
en Euros*

Le Marbré de Foie Gras et Magret de Canard Fumé Maison, Chutney à la Rhubarbe

22.00-

Le Paleron de Bœuf en Gelée de Pot au Feu, Vinaigrette au Raifort et Asperges du Pays

15.00-

Le Gravelax de Saumon Mariné par nos soins, Jus et Condiment de Betterave Maison

18.00-

La Terre et la Mer

Le Suprême de Volaille Fermière en Basse Température, Crème de Morilles

29.00-

Le Carré d'Agneau Rôti, jus corsé au Romarin du Jardin

33.00-

Le Pavé de Truite de Mer au Four, Confit de Fenouil et Emulsion de Fumet au Basilic

29.00-

Les Douceurs pour les Becs à Sucre

La Panacotta à l'infusion de Thé Vert et Framboises

9.00-

La Verrine Revisitée Façon « Forêt Noire » et son sorbet

10.00-

Le Parfait Glacé aux Fraises et sa Compotée de Rhubarbe

10.00-

La Déclinaison de Fromages de Nos Vallées

8.00-

Menu Inspiration

*Thierry, Thibaut et leur Equipe vous invitent à Découvrir
Leur Cuisine et Leur Créativité
Avec une Balade Gourmande et Savoureuse*

Amuse-bouche de Saison

Le Marbré de Foie Gras et Magret de Canard Fumé Maison

Le Gravelax de Saumon Mariné par nos Soins

Le Carré d'Agneau Rôti, Jus Corsé au Romarin du Jardin

Le Parfait Glacé aux Fraises et Sa Compotée de Rhubarbe

58 €

Pour les plus Gourmands

Nous proposons la Déclinaison de Fromages de Nos Vallées à 6€

*Une sélection de trois Vins au Verre vous est proposée pour
Accompagner au mieux les différents Mets au prix de 17€*

Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table

Le Terroir Alsacien ...

Mises en Bouche

La Salade Vigneronne à l'Emmenthal et Fleischwurscht

*Prix
en Euros*

12.00-

Le Presskopf Maison « Ravigote Fine » et Salade de Saison

12.00-

Les Escargots du Vigneron « Maison » la ½ douzaine

12.00-

La Terre ...

Le Jarret Avant Braisé à l'Os, Crudités et Pommes de Terre Sautées

19.00-

La Tête de Veau « Ravigote Fine », Pommes de Terre Sautées et Salade de Saison

19.00-

La Choucroute à l'Alsacienne

19.00-

Le Baeckeofe aux Trois Viandes (A Commander la veille)

19.00-

-En complément pour l'élaboration de nos sauces, nous utilisons des fonds de la Gamme Chef

Les Douceurs pour les Becs à Sucre

Le Kougelhopf Glacé au Marc de Gewurztraminer

9.00-

La Crème Brulée selon l'Humeur

8.00-

Le Sorbet Arrosé à votre convenance

9.00-

Les Larmes au Chocolat et Mousse Glacée au Kirsch

9.00-

Compositions...

Composition Gourmande

Les Escargots du Vigneron

« Maison » la ½ douzaine

Ou

Le Paleron de Bœuf en Gelée de Pot au Feu

*Le Jarret Avant Braisé,
Crudités et Pommes de Terre*

Ou

*Le Pavé de Truite de Mer,
Confit de Fenouil*

*La Panacotta à l'Infusion de Thé Vert
Et Framboises*

Ou

Le Sorbet Arrosé à votre Convenance

39€

...Gastro'mômes

(Jusqu'à 12 ans)

L'Emincé de Viande du moment

Ou

Le Filet de Poisson Frais

ou

La Petite Coupe de Glace

Ou

Le Moelleux au Chocolat

13 €

Menu Retour du Marché

*Entrée, Plat et Dessert **24 €***

*Entrée, Plat ou Plat, Dessert **19 €***

*Plat unique **14 €***

Servi à midi Lundi, Jeudi et Vendredi

Ainsi que Nos Suggestions au Tableau en Soirée