

## ***LES ENTREES***

<b>Escalopes de foie gras de canard poêlées</b> Pommes « Boskop » pochées et caramel au beurre salé	28,00€
<b>Velouté de « Butternut » et noix de St-Jaques grillées</b> Crème à l'huile de graines de courges bio (Styrie)	24,00€
<b>Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie</b> Chutney d'ananas, cannelle, cardamome, anis	23,00€
<b>Risotto au safran d'Alsace et Moules « Bouchot »</b> du Mont St-Michel, croustillant parmesan	16,00€

## ***LES POISSONS***

<b>Pavé de Flétan poêlé au « Panko »</b> Taboulé de Chou-fleur cru et coulis de betterave	28,00€
<b>Noix de St-Jaques grillées aux châtaignes</b> Mousseline de panais, chips de panais	32,00€
<b>La suggestion de poisson selon le marché</b>	26,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

## ***LES VIANDES***

<b>Filet de Bœuf « Charolais » poêlé façon « Rossini »</b> Chou kale confit à la graisse de canard, Schupfnudeln	36,00€
<b>Côtelettes de Sanglier grillées au poivre « Tellicherry »</b> Chou rouge mariné aux épices d'hiver Galette de pommes de terre « Macaire »	28,00€
<b>Cœur de Ris de veau braisé aux truffes</b> Légumes oubliés (Navets, Panais, Rutabaga, Salsifis) Cocotte de « Roigebrägeldi »	34,00€

## ***FROMAGES***

<b>Assortiment de Fromages</b>	12,50€
<b>Brie de Meaux aux truffes noires</b>	15,00€

## ***LES DESSERTS***

<b>Salpicon de Mangue au poivre « Voatsiperifery »</b> Mousse à la noix de coco et sorbet fruits de la passion.	11,50€
<b>« Tarte Tatin » aux Pommes d'Alsace</b> Crème glacée noisette, chantilly à la vanille bourbon	
<b>« Forêt noire » moelleux au chocolat</b> Chantilly au Kirsch d'Alsace et sorbet griottes	12,50€
<b>« Torche aux Marrons » crème marrons, chantilly, meringue</b> Crème glacée Baileys	12,50€

***Menu Carola 35€ (3 Plats)***  
***Menu Découverte 55€ (4 Plats)***

Amuse-Bouche

\*\*\*

**Velouté de « Butternut »**  
**Crème à l'huile de graines de courges bio**  
**de la « Styrie » Autriche**

**ou**

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie  
Chutney d'ananas, cannelle, cardamome, anis

**supplément 6 €**

**Menu Carola**

\*\*\*\*\*

**Filet de « Flétan » poêlé au « panko »**  
**Taboulé de Chou-fleur cru et coulis de betterave**

**supplément 12€**

**Menu Carola**

\*\*\*\*\*

**Côtelettes de Sanglier grillées au poivre « Tellicherry »**

**Chou rouge mariné aux épices d'hiver**

**Galette de pommes de terre « Macaire »**

**ou**

**La suggestion de poisson selon le marché**

\*\*\*\*\*

**Salpicon de Mangue au poivre « Voatsiperifery »**  
**Mousse à la noix de coco et sorbet fruits de la passion.**

**ou**

**« Tarte Tatin » aux Pommes d'Alsace**

**Crème glacée noisette, chantilly à la vanille bourbon**

**ou**

**Assiette de fromages**

**Aucun changement possible dans la composition des menus.**

# ***Menu Gastronomique 68€ (6Plats)*** ***Servi pour l'ensemble de la Table***

Amuse Bouche

\*\*\*

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie  
chutney d'ananas, cannelle, cardamome, anis

\*\*\*

Noix de St-Jaques grillées aux châtaignes  
Mousseline de panais, chips de panais

\*\*\*

Pavé de Flétan poêlé au « Panko »  
Taboulé de Chou-fleur cru et coulis de betterave

\*\*\*

Filet de Bœuf Charolais poêlés façon « Rossini »  
Chou kale confit à la graisse de canard  
« Schupfnudeln »

\*\*\*

Brie de Meaux farci aux truffes noires

\*\*\*

« Torche aux Marrons » crème marrons, chantilly, meringue  
Crème glacée Baileys

\*\*\*

Mignardises

***Forfait Vin proposé avec chaque Menu selon le nombre de Plats***

*Formule 3 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 19,50 € par P.*

*Formule 4 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 24,00 € par P.*

*Formule 5 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 30,00 € par P.*

**Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au diner.**

**Merci pour votre compréhension.**

