



Les entrées

Une entrée du marché au choix	8.00 €
Foie gras de canard mi-cuit, marmelade de rhubarbe, Au poivre fermenté, et brioche toastée	19.00 €
Salade terre et mer, saumon et magret de canard fumés, noix et artichauts	16.00 €
Bouillon de légumes dashi (bouillon japonais), vermicelles de riz, Légumes croquants et crevettes	15.00 €

Les plats

Médaille de veau, sauce forestière, galette de pommes de terre et légumes	28.00 €
Poisson du moment rôti, soupe de poissons maison, Pommes de terre fondantes et légumes du moment	25.00 €
Rognons de veau flambés au Cognac, spaetzle maison	18.00 €
Burger végétarien, galettes de pommes de terre, courgettes rôties, Tomates confites et mozzarella	16.00 €

Les incontournables

Tartare de bœuf au Comté, asperges vertes, Pommes de terre sautées et salade verte	20.00 €
Cordon bleu de volaille alsacien, en panure de bretzel, Munster et jambon fumé	23.00 €
Onglet de bœuf, sauce à l'échalote et pommes de terre sautées	19.00 €

Les desserts

Un dessert du marché au choix	8.00 €
Meringue glacée vanille et fraise	8.00 €
Crumble à la rhubarbe et son coulis acidulé	9.00 €
Entremet à la mousse de chocolat-framboise, insert à la framboise et sorbet	9.00 €
Boule de glace ou sorbet	2.50 €/boule
Supplément chantilly	2.00 €

