



## Les entrées

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

## Les plats

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

## Les incontournables

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

## Les desserts

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

