

Menu « Tradition et Terroir »

Première assiette

Prix à la carte

- B**arre de foie gras de canard aux figues, moricettes épicées
Supplément de 8 € dans le cadre d'un menu **26,00 €**
- ☑ **C**appuccino de cèpes aux effluves de nos sous-bois :
rosace de saumon fumé **12,00 €**
ou chiffonnade de jambon de gibier fumé **18,00 €**
17,00 €
- ☑ **T**errine de gibier "Parva Petra", cookie à la châtaigne et céleri,
sauce églantine **20,00 €**
- ☑ **M**arbré de truite saumonée et sandre en gelée safranée,
crème de raifort et œufs roses **20,00 €**

Végétal



- ☑ **T**ourte aux cèpes de nos sous-bois, roquette aux noix caramélisées **22,00 €**
- ☑ **H**amburger aux lentilles et galette de légumes **18,00 €**
- ☑ **Œ**uf parfait et roquette aux champignons de nos sous-bois **17,00 €**

Mer & Rivière



- D**aurade grillée, purée de petits pois,
gel de citrons confits et galette de légumes "Arlequin" **26,00 €**
- ☑ **G**ratin de sandre et truite saumonée de la pisciculture Kircher à Sparsbach,
sauce au safran d'Alsace **25,00 €**

Terre & Forêt



- ☑ **F**ilet de cerf, sauce aux truffes, purée de céleri à la vanille,
pommes Dauphine à la betterave rouge **28,00 €**
- M**agret d'oie aux mirabelles, variation autour des légumes d'automne **24,00 €**
- L**a traditionnelle bouchée à la reine, pâtes au beurre à l'alsacienne **22,00 €**
- ☑ **C**ivet de gibiers « chasseur », spätzles maison **20,00 €**

Douceurs



- ☑ **M**irabelles flambées aux pistaches et son parfait glacé **10,00 €**
- S**trudel aux pommes, poires et noix, glace cannelle **8,00 €**
- F**inger aux noisette et figues, glace noisette **10,00 €**

Accords mets et vins

Nous vous proposons nos différentes formules :

(hors vendanges tardives) :

Menu à 3 plats à **39 €** : Entrée – Poisson ou Viande ou Végétal – Dessert

- 2 verres de vin : 11,50€

Menu à 3 plats à **48 €** : Poisson - Viande – Dessert

- 3 verres de vin : 15 €

Menu à 5 plats à **65 €** : Entrée – Poisson ou Végétal - Viande – Fromage - Dessert

- 4 verres de vin: 19€