

Bienvenue A l'Agneau

Mises en Bouches

Prix en euros

<i>La Tarte à l'Oignon de « Belle Maman »</i>	<i>10.50-</i>
<i>La Salade Vigneronne à l'Emmenthal et Fleischwurst</i>	<i>11.50-</i>
<i>Le Presskopf Maison « Gribiche Fine » et Salade de saison</i>	<i>12.00-</i>
<i>Les Escargots du Vigneron « Maison Meyer Michaël » À Ebersheim la ½ douzaine.</i>	<i>11.00-</i>
<i>La Terrine de Lapin Fermier à la Livèche, Crudités du Moment.</i>	<i>15.00-</i>
<i>La Terrine de Foie Gras de Canard au Pinot Gris, Chutney de Griottes ..</i>	<i>22.00-</i>
<i>Les Rillettes aux Deux Saumons, Crème légère au Raifort</i>	<i>15.00-</i>

La Terre et les Airs

<i>Le Jarret avant braisé à l'Os, Pommes de Terre sautées et Crudités</i>	<i>18.50-</i>
<i>La Tête de Veau « Gribiche fine », Pommes sautées et Salade de Saison ..</i>	<i>19.00-</i>
<i>La Choucroute à l'Alsacienne</i>	<i>19.00-</i>
<i>La Souris d'Agneau en Basse Température, Note Provençale.</i>	<i>24.00-</i>
<i>Le Filet de Bœuf juste Poêlé, Confit d'échalotes, sauce au Pinot Noir</i>	<i>31.00-</i>
<i>Le Suprême de Volaille Fermière, crème de Morilles</i>	<i>27.00-</i>
<i>Le Filet d'Omble Chevalier Rôti, Crème de Pois au Lard Grillé</i>	<i>23.00-</i>
<i><u>Le Baeckeofé aux trois Viandes (A commander la veille)</u></i>	<i>20.00-</i>

En Complément pour l'élaboration de nos sauces nous utilisons des fonds de la gamme Chef.

Les Douceurs pour les Becs à Sucre

(Les boules Glacées et Sorbets proviennent de l'Artisan Glacé Elsa à Colmar)

<i>La Tarte aux Fruits du Moment</i>	8.00-
<i>La Crème Brulée selon l'Humeur</i>	8.00-
<i>Le Kougelhopf Glacé au Marc de Gewurztraminer</i>	9.00-
<i>Le Sorbet Arrosé à votre convenance</i>	9.00-
<i>Le Nougat Glacé au Miel et Fruits Confits</i>	9.00-
<i>Les Larmes au Chocolat et Mousse Glacée au Kirsch</i>	11.00-
<i>La Marquise au Chocolat Grand Cru et Fruits de Saison</i>	10.00-

N'hésitez pas à demander nos suggestions fromagères

Composition Gourmande

*Les Rillettes aux
Deux Saumons*

Ou

La Terrine de Lapin Fermier

Le Filet D'Ombre Chevalier

Ou

*Le Suprême de Volaille Fermière,
Crème de Morilles*

*Le Kougelhopf Glacé
Marc de Gewurztraminer*

Ou

*La Marquise au Chocolat
Grand Cru et Fruit de saison*

39€

Escapade Gargantuesque

Nouvelle Formule !

Suivant l'Inspiration du Moment

En six services 57€

En Cinq services 49€

*Une sélection de trois Vins au Verre vous est
proposée pour*

*Accompagner au mieux les différents
Mets au prix de 16€*

*Menu servi uniquement
Pour l'ensemble de la table*

...Gastro'mômes

(Jusqu'à 12 ans)

Le Petit Emincé de Boeuf

Ou

Le Filet de Poisson Frais

♾

La Petite Coupe de Glace

Ou

Le Moelleux au Chocolat

13 €

*Retrouvez bien entendu les Lundis, Jeudi et
Vendredi midi notre Menu Retour du Marché*

Entrée, Plat et Dessert 23 €

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 18 €

Plat unique 13 €

En Soirée nos suggestions au Tableau