

# La Cuisine en Mouvement...

## Mises en Bouche

*La Terrine de Foie Gras de Canard au Vin Rouge d'épices douces,  
Chutney de Mangue au Poivre Séchouan*

Prix  
en Euros

22.00-

*Le Pot au Feu de Gambas « Black Tiger », Bouillon légèrement Anisé et Citronnelle*

17.00-

*Les Rillettes Moelleuses aux Deux Saumons, Salade de Saison Note Balsamique*

16.00-

## La Terre et la Mer

*Le Steak de Veau Rôti, Sauce au Foie gras de Canard et sa Garniture*

31.00-

*La Souris d'Agneau confite en basse température, Jus de Cuisson à l'Ail Doux et Romarin*

29.00-

*Le Dos de Maigre au Four, Beurre Blanc aux Echalotes Ivres*

29.00-

## Les Douceurs pour les Becs à Sucre

*La Crème Brulée selon l'humeur*

8.00-

*Le Financier Amandes et Pistaches, Poire Comice et son Sorbet*

10.00-

*Le Parfait Glacé à la Mandarine Impériale*

10.00-

*La Déclinaison de Fromages de Nos Vallées*

8.00-

## *Menu Inspiration*

*Thierry et son Equipe vous invitent à Découvrir  
Leur Cuisine et Leur Créativité  
Avec une Balade Gourmande et Savoureuse*

*Composition en 5 Services :*

*Amuse-bouche*

*Entrée*

*Poisson*

*Viande*

*Dessert*

*54 €*

*Pour les plus Gourmands*

*Nous proposons la Déclinaison de Fromages de Nos Vallées à 6€*

*Une sélection de trois Vins au Verre vous est proposée pour  
Accompagner au mieux les différents Mets au prix de 17€*

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

# *Le Terroir Alsacien ...*

## *Mises en Bouche*

*La Salade Vigneronne à l'Emmenthal et Fleischwurscht*

*Prix  
en Euros*

*12.00-*

*Le Presskopf Maison « Ravigote Fine » et Salade de Saison*

*12.00-*

*Les Escargots du Vigneron « Maison » la ½ douzaine*

*12.00-*

## *La Terre ...*

*Le Jarret Avant Braisé à l'Os sur Choucroute et Pommes de Terre Sautées*

*19.00-*

*La Tête de Veau « Ravigote Fine », Pommes de Terre Sautées et Salade de Saison*

*19.00-*

*La Choucroute à l'Alsacienne*

*19.00-*

*Le Baeckeofe aux Trois Viandes (A Commander la veille)*

*19.00-*

*-En complément pour l'élaboration de nos sauces, nous utilisons des fonds de la Gamme Chef*

## *Les Douceurs pour les Becs à Sucre*

*Le Kougelhopf Glacé au Marc de Gewurztraminer*

*9.00-*

*La Tarte aux Fruits du Moment*

*8.00-*

*Le Sorbet Arrosé à votre convenance*

*9.00-*

# Compositions...

## Composition Gourmande

*Les Rillettes Moelleuses aux Deux Saumons*  
Ou  
*Le Presskopf Maison « Ravigote Fine »*

\*\*\*

*Le Dos de Maigre au Four,*  
*Beurre Blanc aux Echalotes Ivres*  
Ou

*La Souris d'Agneau confite*  
*En basse température,*  
*Jus de Cuisson à l'Ail Doux et Romarin*

\*\*\*

*La Crème Brulée selon l'humeur*  
Ou  
*Le Parfait Glacé à la Mandarine Impériale*

39€

*...Gastro'mômes*  
*(Jusqu'à 12 ans)*

*L'Emincé de Veau*  
Ou

*Le Filet de Poisson Frais*

☞

*La Petite Coupe de Glace*  
Ou

*Le Moelleux au Chocolat*

13 €

## Menu Retour du Marché

*Entrée, Plat et Dessert 24 €*

*Entrée, Plat ou Plat, Dessert 19 €*

*Plat unique 14 €*

*Servi à midi Lundi, Jeudi et Vendredi*

*Ainsi que Nos Suggestions au Tableau en Soirée*