

# La Cuisine en Mouvement...

## Mises en Bouche

*La Terrine de Foie Gras de Canard, Déclinaison autour de la Griotte*

*En accompagnement un verre de Côtes de Gascogne Par Elisabeth Prataciera*

Prix  
en Euros

22.00-

5.80-

*Le Ceviche de Cabillaud Note d'Agrumes et Gingembre, Mesclun d'Herbes Fraîches*

*En accompagnement un verre de Sancerre Blanc « Cuvée Eticelle » Domaine Roland Tissier & Fils*

18.00-

6.00-

## La Terre et les Aïrs

*Le Filet Mignon de Veau Rôti et son Risotto Crémeux, Jus à la Sauge du Jardin et Jambon Cru du Pays*

*En accompagnement un verre de Beaume de Venise Domaine de La Ligière*

33.00-

5.90-

*La Souris d'Agneau en Basse Température, Petits Légumes Provençaux et Pommes de Terre Grenailles*

*En accompagnement un verre de Ze Fitou Mas des Caprices Par Mireille et Pierre Mann*

27.00-

5.50-

## Les Douceurs pour les Becs à Sucre

*Le Parfait Glacé à la Myrtille et Sa Compotée*

*En accompagnement un verre de Liqueur de Myrtille des Bois Par la Maison Metté à Ribeauvillé*

10.00-

7.50-

*La Soupe de Fruits Rouges, Infusion de Verveine, Poivre Kampot et Son Granité*

*En accompagnement une Coupe de Champagne Brut Tradition Fabrice Arthur Xavier*

10.00-

9.50-

*-Les vins et les liqueurs Proposés ne sont que des suggestions pour accompagner au mieux les mets*

*-Toutes modifications dans la quantité ou la composition des mets peuvent engendrer un changement de prix.*

## *Menu Inspiration*

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

### *Amuse-bouche de Saison*

*\*\*\**

*La Terrine de Foie Gras de Canard, Déclinaison autour de la Griotte*

*\*\*\**

*Le Ceviche de Cabillaud, Note d'Agurmes et Gingembre*

*\*\*\**

*Le Mignon de Veau Rôti et Son Risotto Crémeux,  
Jus à la Saug du Jardin et Jambon Cru du Pays*

*\*\*\**

*La Soupe de Fruits Rouges, Infusion Verveine et Poivre Kampot*

*59 €*

*Pour les plus Gourmands*

*Nous proposons la Déclinaison de Fromages de Nos Vallées à 7€*

*Une sélection de trois Vins au Verre vous est proposée pour  
Accompagner au mieux les différents Mets au prix de 18€*

*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 et les Aïrs*

*Le Jarret Avant Braisé à l'Os, Crudités de Saison et Pommes de Terre Sautées*

*20.00-*

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

*21.00-*

*La Choucroute à l'Alsacienne*

*20.00-*

*Le Pavé de Truite Saumonée au Four, Lard Paysan Rôti et Beurre Blanc au Crémant d'Alsace*

*29.00-*

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

*21.00-*

*-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 Crème Brulée selon l'Humeur*

*8.00-*

*Le Sorbet Arrosé à votre convenance*

*9.00-*

*Les Larmes au Chocolat et Mousse Glacée au Kirsch*

*9.00-*

# Compositions...

## ...Alsacienne

*Les Escargots du Vigneron « Maison »*

*La ½ Douzaine*

*Ou*

*Le Presskopf « Maison »*

*Ravigote Fine*



*Le Jarret de Porc Braisé à l'Os,  
Crudités et Pommes de Terre sautées*

*Ou*

*Le Pavé de Truite Saumonée au four,*

*Lard Paysan Rôti,*

*Beurre Blanc au Crémant*



*La Crème Brulée Selon l'humeur*

*Ou*

*Le Kougelhopf Glacé*

*Marc de Gewurztraminer*

**36 €**

## ...Gastro'mômes

*(Jusqu'à 12 ans)*

*L'Émincé de Mignon de Veau*

*Ou*

*Le Filet de Poisson Frais*



*La Petite Coupe de Glace*

*Ou*

*Le Moelleux au Chocolat*

**14 €**

## 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*