

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 Ribeaupillé

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 Sauge 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