





Notre carte sauf les midis des mercredis, jeudis et vendredis

Entrées

-  « Preskopff » de Cochon Fermier Label Rouge, Boudin Noir,
Foie Gras d'Oie, et Chutney Coings et Oignons Rouges Caramélisés 12.00
-  Gravlaax de Truite Saumonée de Sparsbach, Guacamole,
Mangue et émulsion Gin To 14.00
-  Crème de Potimarrons au Gingembre et Nems de Châtaignes 12.00
-  Poêlée de Champignons des Bois Kugelhopf, Cromesquis de
Fromage de Chèvre Cendré et Œuf Poché 14.00

 Coup de Cœur du Chef  Plat Végétarien

mes
Sélections
du terroir

Plats Végétariens



Risotto Crémeux aux Girolles, Tête de Moine



15.00

Menu Enfant à 10.00€



Grillade avec Frites et Légumes

2 Boules de Glace

Poissons

-  Poulpes Grillés façon Ceviche, Quinoa au Maïs et à l'Ananas 22.00
-  Dorade à la Provençale, Fondant de Fenouil, Gnocchi au Basilic et Sauce Sakari 24.00
- Filet d'Omble Chevalier de Sparsbach aux Cèpes, Cèleri et Orechiette 22.00

Viandes

- | | | |
|---|---|-------|
|  | Emietté de Cuisse de canard Confite, Navets Salés et Jus réduit à l'Hibiscus | 20.00 |
| | Paleron de Bœuf Braisé au Foie Gras, Figues et Noisettes Caramélisées | 22.00 |
|  | Bombette de Veau aux Cèpes et à la Mascarpone, Artichauts Poivrade | 25.00 |

Les petits Plats

De « Papi Jeannot »



Salade du Chef

(Salade, Truite saumonée fumée, Beignet de Randonneur,
Gambas grillée, Jambon Serrano « Grande Réserve »)

18.00 13.00



Bibeleskaes à la truite saumonée de Sparsbach de
notre Fumoir et Pommes sautées

18.00

Fricassée de Rognon de Veau à la Moutarde

20.00

Desserts

| | |
|---|-------|
| Sélection de 3 Fromages | 11.00 |
| Gratin de Quetsches au Sabayon de Pop-Corn, Glace Cannelle | 12.00 |
| Snickers révisité de Jade | 10.00 |
| Moelleux Chocolat Cœur Passion Banane, Milk Shake Passion | 10.00 |
| Coupe Glacée Chantilly (3 parfums au choix) | 7.00 |
| Café Liégeois | 7.00 |
| Sorbet Arrosé | 8.00 |
| Dame Blanche | 7.00 |

Menu de saison à 40.00€

Crème de Potimarrons au Gingembre
et Nems de Châtaignes

Ou

« Preskopff » de Cochon Fermier Label Rouge, Boudin Noir, Foie Gras
d'Oie, et Chutney Coings et Oignons Rouges Caramélisés



Filet d'Omble Chevalier de Sparsbach aux Cèpes,
Cèleri et Orechiette

Ou

Emietté de Cuisse de canard Confite,
Navets Salés et Jus réduit à l'Hibiscus



Sélection de Fromages

Ou

Snickers revisité de Jade