

Notre carte sauf les midis des mercredis, jeudis et vendredis

Entrées



Poêlée de Champignons des Bois, Burrata,
Tuiles de Pain et Crème de Persil Plat

15.00



Super Crunchy Roll de Gambas, Avocats,
Framboises et Pesto Verveine

16.00



Gravlax d'Omble Chevalier de Sparsbach en millefeuille,
Crème de Raifort, Potimarron et Gel de Citron

16.00

Crème de Butternut et Nems de Poulet aux Châtaignes

14.00



Coup de Cœur du Chef



Plat Végétarien

mes
Sélections
du
verroir

Plats Végétariens

1/2 Portion



Nouilles de Konjac sautées aux Légumes, Citron
Vert et Noix de Pécan




18.00

Menu Enfant à 12.00€

Grillade avec Frites et Légumes

2 Boules de Glace

Poissons


-  Truite Saumonée de Sparsbach aux Champignons des Bois, Fondant de Céleri, Orecchiette et Crème de Fèves de Tonka 24.00
-  Filet de Bar, Fenouil, Mousseline au Basilic Et Sauce Vierge aux Agrumes 26.00
-  Croustillant de Thon Rouge Mi-Cuit, Fromage frais au Piment d'Espelette, Concombre, Tomates Cerises, Citron vert, Maïs Cancha et Lait de Coco 24.00

Supplément garniture 5€

Viandes

Paleron de Bœuf Confit au Pinot Noir,
Figues et Noisettes caramélisées 24.00

Suprême de Pintade aux Châtaignes,
Choux Rouge et Jus réduit au Miel 22.00

 Bombette de Veau aux Pleurotes,
Copeaux d'Artichauts et Parmesan 26.00

Supplément garniture 5€

Les petits Plats

De « Papi Jeannot »



Salade du Chef

(Salade, Saumon fumé Bömlö, Beignet de Randonneur,
Gambas, Jambon)

19.00

14.00



Bibeleskaes, saumon fumé Bömlö et Pommes
sautées


19.00

Fricassée de Rognon de Veau à la Moutarde

20.00

Supplément garniture 5€

Desserts

Sélection de 3 Fromages	11.00
Tarte Tatin Pommes Pruneaux flambée à l'Armagnac, Glace Vanille	12.00
Moelleux aux « <i>Charbons de Bouxwiller</i> » Confiture de Vieux garçons Et Sorbet Poire 	10.00
Tartelette de Potimarron au Pralin, Sorbet Ananas	10.00
Snickers revisité de Jade	10.00
Coupe Glacée Chantilly (3 parfums au choix)	7.00
Café Liégeois	7.00
Sorbet Arrosé	8.00
Dame Blanche	7.00
Irish Coffee	8.00

Menu de saison à 46.00€

Servi les soirs en semaine ainsi que le samedi

Crème de Potimarrons et Nems de Poulet aux Châtaignes

Ou

Poêlée de Champignons des Bois, Burrata,
Tuiles de Pain et Crème de Persil Plat



Truite Saumonée de Sparsbach aux Champignons des Bois, Fondant de
Céleri, Orecchiette et Crème de Fèves de Tonka

Ou

Paleron de Bœuf Confit au Pinot Noir,
Figues et Noisettes caramélisées



Sélection de Fromages

Ou

Moelleux aux « Charbons de Bouxwiller »
Et Confiture de Vieux garçons

Supplément garniture 5€