

Notre carte sauf les mîdis des mercredis, jeudis et vendredis

## Entrées



Risotto crémeux aux Panais parfumé à l'Huile de truffes  
Blanches, Jaune d'œuf confit et Copeaux de Parmesan

15.00



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

17.00



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

17.00

Crème de Butternut et Cromesquis de Fromage de chèvre  
frais au Miel et au Piment d'Espelette

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, Mousseline à la Fève de  
Tonka, betteraves et Lait de Coco 26.00


 Filet de Daurade en Feuilleté, Poireau confit au Nori, Cèleri  
à l'Ail Noir et Jus de Palourdes 28.00

Supplément garniture 5€

# Viandes

Paleron de Bœuf Confit au Pinot Noir,  
Gratiné au Poivre et à la Vanille de Madagascar 25.00

Suprême de Pintade aux Châtaignes,  
Choux Rouge et Jus réduit au Miel 24.00

 Bombette de Veau au Citron et à la Ricotta, Houmous et  
Jus Corsé aux Amandes Grillées 28.00

Supplément garniture 5€

# Les petits Plats

## De « Papi Jeannot »



Salade du Chef

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

19.00 14.00



Bibeleskaes, saumon fumé Bömlo 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 <i>T</i>	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 Butternut et  
Cromesquis de Fromage de chèvre frais au Miel et au Piment d'Espelette

Ou

Risotto crémeux aux Panais parfumé à l'Huile de truffes Blanches,  
Jaune d'œuf confit et Copeaux de Parmesan



Truite Saumonée de Sparsbach, Mousseline à la Fève de Tonka, betteraves  
et Lait de Coco

Ou

Paleron de Bœuf Confit au Pinot Noir,  
Gratiné au Poivre et à la Vanille de Madagascar



Sélection de Fromages

Ou

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

Supplément garniture 5€