

Notre carte sauf les midis des mercredis, jeudis et vendredis

Entrées



Brandade de Pommes de Terre, Artichauts,
Jaune d'Oeuf Confit et Sauce Ponzu

15.00



Gravlax d'omble chevalier de Sparsbach,
Petits Pois, Menthe et Gel de Citron

18.00



Tartelette Printanière aux Asperges,
Fromage Frais, Épinards et Émulsion au Lard Fumé

17.00



Coup de Cœur du Chef



Plat Végétarien

mes
Sélections
du
Cerroir

Plats Végétariens



Dahl de Lentilles au Lait de Coco, Rhubarbe,
Cacahuètes grillées et Yaourt

18.00

Menu Enfant à 12.00€

Grillade avec Frites et Légumes

2 Boules de Glace

Poissons

Dos de Merlu grillé, Caviar d'Aubergines,
Mozzarella, Anchoïade et Tuiles de Pain 26.00



Filet de Bar aux Fraises, Mousseline de Pommes de Terre
aux Olives Noires et Huile de Basilic 28.00

Supplément garniture 5€

Viandes

	Agneau de Lait des Pyrénées en 3 cuissons, Piperade Béarnaise et Jus au Piment d'Espelette	28.00
	Ballottine de Poulet Jaune à l'Ail des Ours, Crème de Morilles et Asperges	26.00
	Paillard de Dinde au Pissenlit, Œuf poché, Lardons, Randonneur aux Orties et Croutons	24.00

Supplément garniture 5€

Les petits Plats

De « Papi Jeannot »



Salade du Chef

(Salade, Truite Saumonée de Sparsbach fumée, Beignet de Randonneur, Gambas, Jambon)

19.00

14.00



Bibeleskaes, Truite Saumonée de Sparsbach fumée et Pommes sautées

19.00

Fricassée de Rognon de Veau à la Moutarde

21.00

Supplément garniture 5€

Desserts

Sélection de 3 Fromages	11.00
Polenta Cake au Citron, Mousse Mascarpone et Fraises	10.00
Mousse aux « Charbons de Bouxwiller », Glace Pruneau/Armagnac. 	10.00
Snickers révisité 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

Brandade de Pommes de Terre, Artichauts,
Jaune d'Œuf Confit et Sauce Ponzu

Ou

Dahl de Lentilles au Lait de Coco,
Rhubarbe, Cacahuètes grillées et Yaourt



Dos de Merlu grillé, Caviar d'Aubergines,
Mozzarella, Anchoïade et Tuiles de Pain

Ou

Paillard de Dinde au Pissenlit,
Œuf poché, Lardons, Randonneur aux Orties et Croutons



Sélection de Fromages

Ou

Mousse aux « Charbons de Bouxwiller », Glace Pruneau/Armagnac

Supplément garniture 5€