

## ENTRÉES

Velouté de petits pois servi froid, crème glacée au lard, chips crispy - 17 €

\*\*\*

Carpaccio de chevreuil du "Hohwald", vinaigrette au miel de sapin, bretzelini- 19 €

\*\*\*

Pressé de harengs matjes aux pommes , crémeux aux perles noires - 16 €

\*\*\*

Crème brûlée au chèvre frais "Belle Fontaine", salade de fenouil des jardins de nos montagnes- 16 €



## PLATS

Filet de dorade royale rôtie sur la peau, fricassée de ravioles de Royan et olives taggiasche, sauce orange romarin - 22 €

\*\*\*

Carré de jeune sanglier du "Hohwald", Kaesknepfles, brochette de champignons, sauce grand veneur - 25 € 50

\*\*\*

Chausson de veau "grains", garniture bourgeoise, sauce morilles - 25 € 50

\*\*\*

Cannelloni de légumes du soleil - 21 €



## DESSERTS

Moelleux chocolat de chez Valrhona  
Cœur coulant framboise et son sorbet - 11 €

\*\*\*

Croustillant de meringue et son coeur de fruits rouges avec une pointe glacée  
Crème mascarpone à la vanille Bourbon - 11 €

\*\*\*

Farandole de glaces et sorbets accompagnés de leurs fruits frais  
et sa tuile à l'orange - 11 €

## MENU COMPLET : 42 €

Entrée - Plat - Dessert

*Prix par personne*



Pour vos enfants, demandez le menu  
spécialement concocté pour eux par nos chefs !

Menu à 18€ (entrée - plat - dessert)