

ENTREES

Nougat de volaille d'Alsace aux pistaches,
Salade d'herbes à l'huile d'olive fumé 16€

Fraicheur de crabe et avocat,
Coulis au safran du château de Guémar 18€

Raviole au foie gras et glace minute,
Crème et pointes d'asperges 18€

Carpaccio de légumes marinés,  15€
Pesto à l'oseille

PLATS

Noisette de biche du Hohwald,
Sauce miel et vinaigre balsamique, 21€
Légumes confits et pommes gaufrettes

Lieu jaune à la vapeur douce, 22€
Minestrone à la truffe et cerfeuil

Paleron de veau confit, schnupfnudle, 24€
Condiment d'oignons rouges, légumes nouveaux et fèves

Feuilleté aux asperges,  19€
Sauce hollandaise

FROMAGES

Assortiment de fromages 10€

DESSERTS

Délice praliné noisette,
Et son cœur Tatin 12€

Pavlova fraise, crème légère mascarpone
Sur son lit de rhubarbe confite 12€

Moelleux chocolat 70%,
Crème glacée vanille Bourbon 12€

MENU COMPLET 46€

entrée - plat - dessert

Menu enfant (- de 12 ans) à 14€ - plat, dessert

*Liste des allergènes et origine des viandes disponible
sur demande*

Prix nets - services et taxes compris

