

## **Menu du jour 14€50 (Midi uniquement)**

### **Mardi le 19/03**

Salade exotique

Saucisse de veau grillé, choux rouge, purée crécy

Savarin aux fruits

### **Mercredi le 20/03**

Salade de pissenlit

Filet de porc façon Wellington, galettes de pomme de terre

Brochette de fruits

### **Jeudi le 21/03**

Quiche lorraine

Lasagnes bolognaise maison

Compote de fruits rouge, panna cotta

### **Vendredi le 22/03**

Salade strasbourgeoise

Dos de merlu, choucroute, pomme de terre à l'eau

Mirabelles flambées

# Menus de Pâques

## Menu 1 (45€50)

Les mises en bouche

\*\*

Œuf poché au kadaïf à l'huile de truffe, salade d'asperges

\*\*

Aumônière aux poireaux, crevettes, St-Jacques avec une sauce safranée

\*\*

Sorbet cerise amarena liqueur chocolat

\*\*\*

Gigotin d'agneau à la provençale, jus au thym  
Pomme dauphine et légumes de saison

\*\*

Byzantin au chocolat glace, caramel au beurre salé

## Menu 2 (45€50)

Les mises en bouche

\*\*

Tartefine de foie gras, chutney pomme-poire, mesclun de salade

\*\*

Dos d'aiglefin en croûte de pomme de terre, sauce Noilly Prat aux petits légumes

\*\*

Sorbet pomme arrosé au calvados

\*\*

Filet mignon de veau façon Wellington sauce foie gras  
Pomme poire et légumes du marché

\*\*

Mille-feuille à la framboise, glace chocolat blanc

**Menu Business 27€50**

Soupe de poisson à la marseillaise avec son aioli  
Et ses croûtons

Südfranzösische Fischsuppe

Ou

Salade Maison

(Divers germes poêlés et champignon frais)

Oder Haus Salat mit verschiedene Körner und Frische champignons

~

Sorbet exotique à la liqueur d'aspérule

Exotisches sorbet mit Waldmeister Likör

~

Rumsteack argentin

Sauce pinot noir à l'échalote ou sauce aux poivres

Gratin de pomme de terre à la truffe

Rumpsteack mit pfeffersauce oder pinot noir

Mit gratin und frisches Gemüse

ou

Filet de Lieu jaune à la croûte au pesto

Accompagnée de Linguine

Oder Steinköler Filet und Linguine

~

Blanc et Noir sur graffiti de sauce moka

Schwarze und weisse schokoladenmousse auf mokka schaum

ou

Crème brûlée à la fève de Tonka

Oder Crème brûlée ausTonkabohne und Vanilleeis

**MENU TERROIR 30€50**

Salade de pissenlit avec son œuf poché à l'huile de truffe et vinaigrette à la pomme de terre

Löwenzahnsalat mit seinem pochiertes Ei mit Trüffelöl und Kartoffelvinaigrette

-----

Sorbet pomme arrosé au calvados

Apfelsorbet Calvados

-----

Tournedos de cerf croûte aux amandes, pomme dauphine et choux rouge grand-mère

Hirsche Tournedos Mandelkruste, pomme dauphine und Rotkohl

-----

Aumonière pomme-poire à la pistache et sa boule de glace

Gefülte Pfannkuchen mit Apfel und Birnen compot mandarine Eis

**Menu Gourmet 38.50€**

Apéritif maison

haus apéritif

-----

Les mises en bouche

Grüsse aus der Küche

-----

Salade Gourmande (foie gras magret fumé

Et saumon fumé)

Gourmet-Salade (Gänseleber, geräucherte Entenbrust, Räucherlachs)

-----

Piccata de sandre sur un lit de choux

Zander piccata

-----

Sorbet pêche à la liqueur de limoncello

Pfirsichsorbet und Limoncello-Likör

-----

Pavé de veau sauce foie gras

Trilogie de légumes

Pomme poire

Kalbsrückensteack mit Gänsestopflebersauce dazu kartoffelbirne und frisches Gemüse

-----

Assiette gourmande

Desservariation

-----

Supplément fromage (3,50€)

-----

Tous les mardis soirs le chef vous propose: 12.50€

Buwespaetzle à la crème et bouquet de salade

Tous les mercredis soirs le Chef vous propose : 14.50€

Cuisses de grenouilles à la Provençale

Cuisses de grenouilles à la Crème

Cuisses de grenouilles ail et persil

Pour toute réservation veuillez nous téléphoner

Merci

Notre brigade peut se déplacer pour toute réception ou mariage  
Organisé en salle (à partir de 80 personnes)

---

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 13.50€

Velouté d'asperges

Ou  
Salade de saison

\*\*\*

Escalope de veau à la crème

ou  
Filet de lieu

\*\*\*

Panaché de glaces