

## Menu Essentiel

Tartelette endive, philadelphia et sa touche rafraichissante au café

\*\*\*

Dans l'esprit d'un pot au feu, légumes en croûte et sauce raifort

\*\*\*

Pain de gène à la vanille, surmonté d'un crémeux passion et d'une crème légère au chocolat blanc

32€

## Menu du Terroir Alsacien

Pâté en croûte selon la recette du Père, accompagné du mousse de laitue et pickles de légumes

\*\*\*

La choucroute Alsacienne « autrement »  
croustillante et crémeuse, au vin blanc d'Alsace

\*\*\*

Dôme de forêt-noire insert griottes au kirsch  
et sorbet fruit rouges

29€

## Menu Découverte

Gravelax de Truite, choux fleur aux 5 graine, sauce barbecue

\*\*\*

Roulé de Veau, farce de champignons **OU** Poisson (selon arrivage),  
choux chinois rôti et laqué

\*\*\*

Parfait glacé au dulcey, coque meringuée, compoté exotique

34€

## Menu du Brand

Foie gras de canard mariné au pinot-gris d'Alsace et enrobé de feuille de Nori

\*\*\*

Filet de bœuf de race Charolaise d'Alsace de la boucherie Jauss maturé sur os

\*\*\*

Assiette de 5 fromages de la fromagerie St Nicolas

\*\*\*

Dessert au choix  
(parmi les autres menus)

49€