

# Le Menu du Chef

## Entrées

Les fins tronçons de saumon mariné et son taboulé fraîcheur, écrasé de fruits secs  
Le marbré de légumes grillés, bâtonnets de courgettes en tempura, basilic en vinaigrette  
L'éventail de melon à l'huile de citron, chiffonnade de jambon de Parme

## Plats

Le suprême de volaille d'Alsace, sauce poulette, et ses Knepfles aux herbes  
Le dos de cabillaud aux agrumes et sa poêlée de légumes façon thaï  
L'onglet de veau rôti, pommes cubes, beignets de tomate, sauce Choron

## Desserts

Le vacherin glacé Fraise-Abricot  
La douceur chocolat, cœur fondant, sorbet menthe  
La soupe de fruits rouges, financier au grué de cacao et son sorbet

### Déjeuner 2 plats : 24 €

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert à choisir parmi les plats ci-dessus

### Déjeuner 3 plats : 30 €

Entrée + Plat + Dessert à choisir parmi les plats ci-dessus

### Déjeuner 3 plats, vins compris : 42 €

Entrée + Plat + Dessert à choisir parmi les plats ci-dessus  
et l'accord mets & vins choisi par notre sommelier (2 verres de vin, 1/2 bouteille d'eau minérale, 1 café)



# A la carte...

## Entrées

---

Les cannellonis de saumon fumé et bibeleskas, mesclun en salade	14.00
La tomate "cœur de bœuf" à l'huile de citron et sa salade de légumes printaniers	12.00
Le carpaccio de bœuf au parmesan et salade de roquette	14.00
Les 6 billes d'escargots à l'ail doux	13.00
Le foie gras d'oie et sa gelée de Gewurztraminer, ses toasts en brioche	17.00
La salade niçoise (entrée ou plat)	12.00 17.00

## Plats

---

La bourride tropezienne	20.00
Le sandre rôti et sa poêlée de champignons de Paris, radis roses croquants et cassonade en croustille	20.00
Le tout saumon : verrine d'avocat et saumon fumé, tartare de saumon, brochette de saumon et mangue grillée	22.00
Le ballotin de choucroute aux trois poissons	20.00
Le baekeoffe de caille aux brisures de truffes et sa salade frisée	19.00
La traditionnelle bouchée à la reine alsacienne, servie avec ses knepfles maison ou ses pâtes au beurre frais	16.00
Le tartare de bœuf coupé au couteau et préparé à votre table	18.00
La choucroute alsacienne aux 6 viandes	18.00
Le filet de bœuf rôti, poêlée de girolles et herbes fraîches	28.00

## Fromages

---

Assiette de Munster de la Famille Husson	7.00
Assiette de fromages de nos provinces	9.00

## Desserts

---

Le kougelhof glacé au Marc de Gewurztraminer	7.00
Le coulant au chocolat noir et sa glace vanille	9.00
La salade de fruits frais	6.00
L'assortiment de glaces et sorbets	7.00
La tarte fine aux pommes, glace à la cannelle	8.00
La coupe de fraises au sucre ou chantilly	9.00
Le café gourmand	8.00