

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
La salade niçoise (<i>entrée ou plat</i>)	12.00	17.00
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
Les fins tronçons de saumon mariné et son taboulé fraîcheur, écrasé de fruits secs		14.00
Le marbré de légumes grillés, bâtonnets de courgettes en tempura, basilic en vinaigrette		13.00
Le carpaccio de bœuf au parmesan et salade de roquette		14.00
L'éventail de melon à l'huile de citron, chiffonnade de jambon de Parme		12.00

Poissons

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 ballotin de choucroute aux trois poissons		20.00
Le dos de cabillaud aux agrumes et sa poêlée de légumes façon thaï		21.00
Le tout saumon : <i>verrine d'avocat et saumon fumé, tartare de saumon, brochette de saumon et mangue grillée</i>		22.00

Pour les enfants, demandez notre carte spéciale :

Menu du Petit Châtelain

Pour les gourmets, notre sommelier vous propose un accord mets & vins au verre, n'hésitez pas à vous laisser conseiller



Viandes

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
Le suprême de volaille d'Alsace, sauce poulette, et ses Knepfles aux herbes	18.00
L'onglet de veau rôti, pommes cubes, beignets de tomate et sauce Choron	21.00

Fromages

Assiette de Munster de la Famille Husson	7.00
Le Camembert au four (pour 2 personnes), sa salade aux noix et pommes et son petit pain paysan	15.00

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 soupe de fruits rouges, financier au grué de cacao et son sorbet	8.50
Le vacherin glacé Fraise-Abricot	8.00
La douceur chocolat, cœur fondant, sorbet menthe	10.00
La coupe de fraise au sucre ou crème chantilly	9.00
Le café gourmand	8.00