



## Nos entrées

**Tarte flambée\***  
**Traditionnelle**

Lardons, oignons, crème fraîche

 10,00 €

**Tarte flambée\***  
**Gratinée**

Lardons, oignons, crème fraîche, emmental

 11,00 €

**Velouté de châtaignes**

Et son nuage de crème

 10,00 €

**Saumon fumé et sa gaufre**

Gaufre de pommes de terres, Bibeskaës aux herbes sur lit de salade mêlée

 15,00 €

**Salade campagnarde**

Salade verte, lardons, oeuf dur et pignons de pins

9,00 €

\* A partager

## Nos plats

**Risotto aux légumes du moment**

Légumes sélectionnés selon la saison

 16,00 €

**Suprême de poulet fermier**

Crème de morilles, spaëtzles maison

 21,00 €

**Faux filet de Boeuf**

Accompagné d'un beurre persillé, frites et salade

24,00 €

**Curry de Gambas aux légumes**

Assortiment de petits légumes et son riz basmati

22,00 €

**Magret de canard à l'orange**

En cuisson douce, sauce à l'orange, pommes noisettes et potimarron rôti

 22,00 €

**Choucroute d'Alsace aux 5 viandes**

Choux blanc, 5 viandes, dans toute sa tradition

 24,00 €

## Nos desserts

**Sélection de 3 Fromages**

Servi avec une confiture de figue, des fruits secs et du pain

12,00 €

**Bettelman et glace au pain d'épices**

Traditionnel pudding alsacien aux fruits

 9,00 €

**Duo Poire et Panna**

Panna cotta au chocolat et sa poire pochée aux épices, chantilly

 11,00 €

**Moelleux au chocolat**

Servi avec une crème glacée à la vanille, chantilly

8,00 €

**Crème brûlée à la vanille**

9,00 €

Discover Local



Signature de la Cheffe



Végétarien

