



Propositions de Menus à composer

Menu à 42 €

*Merci de composer votre menu en choisissant :
Une entrée, un plat et un dessert pour l'ensemble de la table*

*Tarte flambée revisitée
Foie gras de Canard Maison, brioche toastée
Croustillant de Tête de Veau, sauce gribiche
Aumônière de Chèvre du Pays sur Salade verte
Croustillant de Munster d'Orbey*

*Filet de Truite d'Orbey, fenouil confit, sauce crustacés
Filet Mignon de Porc en croûte, sauce Moutarde
Choux farci de Gibier (Chasse Locale), jus réduit
Pavé de Saumon, sauce au vin blanc
Dos de Porcelet, cuit en basse température, sauce au thym*

*Vacherin du Pays Welche
Gâteau au Chocolat et sa Crème Anglaise Pistache
Brie au Kirsch
Tiramisu
Œufs à la Neige
Framboisier
Kougelhof Glacé au Kirsch Maison*



Menu à 58 €

*Merci de composer votre menu en choisissant
une entrée, un poisson, un plat et un dessert pour l'ensemble de la table*

*Œuf Parfait, façon du chef
Foie gras de Canard Maison portion dégustation, brioche toastée
Tartare de Saumon à l'aneth, crème montée citronnée*

*Filet de Truite sur Risotto
Aumônière de poisson (selon le marché), julienne de légumes et sauce au vin blanc*

*Suprême de Volaille aux petits légumes
Croustillant d'Agneau de 7 heures, jus au thym
Entrecôte de veau cuite en basse température, sauce aux champignons
Pièce du boucher sauce Pinot-Noir*

*Tartelette Chocolat-caramel au beurre salé et sa crème glacée
Tarte citron Meringuée, sorbet framboise
Carpaccio d'Ananas mariné au Rhum, sorbet lait de coco
Gâteau Opéra, sorbet framboise*