



Entrée + Plat + Fromages ou Dessert 48€

Entrée + Plat 39€

Plat + Fromages ou Dessert 34€

Plat seul 26€

ENTRÉES

Poêlée d'Encornets au Chorizo,
Œuf poché et émulsion au Safran de chez Cédric Dossmann

Crème de moules au Lait de Coco,
Crumble de Boudin noir

Tartare de Saumon fumé,
Choux rave, Concombre, Crème de Raifort, Gel de citron et chips de Sarasin

PLATS

Filet de Maigre Mousseline de Pomme de Terre,
Avocat grillé et Sauce Soja /Gingembre

Raviole ouverte de Filet d'Eglefin,
Panaïs et Truffe « Melanosporum »

Mitonnée de Sanglier des Vosges du Nord,
à la Vanille et Poivre de Madagascar, choux rouge et Spaetzele

Paleron de Bœuf confit et gratiné au Parmesan,
Salsifis et Jus réduit au Pinot Noir

Émincé de veau à la Crème de Truffe

DESSERTS

Sélections de Fromages

Snickers revisité de « Jade »

Mousse aux Charbons de Bouxwiller et à l'ananas flambé au Rhum

Pavlova au Fruits de la Passion et à la Mangue, crème de Thé Noir

Coupe glacée Chantilly

Café liégeois ou Chocolat liégeois ou Dame Blanche

Sorbet Arrosé ou Irish coffee



Menu Enfant à 14.00€ (jusqu'à 10 ans)

Grillade, Légumes et Frites + coupe de glace 2 boules
+1 verre de jus de Pomme de la Ferme Wäechter

TARTES FLAMBEES

(uniquement Samedi et Dimanche Soir)

Traditionnelle	9.50€	Gratinée	11.00€
Munster	14.00€	Champignons gratinée	14.00€
Herrenstein	14.00€		
Du Mois	14.00€	Fraicheur	13.00€
		(Tomates séchées, Copeaux de parmesan et Mesclun)	
Pommes cannelle	9.50€	Fruits de Saison	10.50€
arrosée supplément 2.50€			