



Entrée + Plat + Fromages ou Dessert 48€

Entrée + Plat 39€

Plat + Fromages ou Dessert 34€

Plat seul 26€

ENTRÉES

Le Tartare de Saumon façon Noah,
Choux rave, Avocat, Coriandre et citron vert

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

Poireaux de la « Ferme Waechter » Nori,
Oignons rouges caramélisés, Œuf poché frit et Tuile de Pain

PLATS

Filet de Dorade Royale gratiné au citron, Mousseline de Pomme de Terre,
Avocat grillé et Sauce Soja /Gingembre

Raviole ouverte de Filet d'Eglefin,
Panais 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€			