



# Menu de La Schlitte

RÉSERVATION CONSEILLÉE  
À VENIR DÉGUSTER DU 25/10 SOIR AU 27/10 SOIR

## ENTRÉE AU CHOIX

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY  
COING (SUPPL. 2€)  
CASSOLETTE DE ST-JACQUES ET GAMBAS, SAUCE HOMARDINE

## PLAT AU CHOIX

FILET DE BŒUF FRANÇAIS AU PINOT NOIR  
BOUILLABAISSÉ MAISON (ROUGET, LOTTE, DAURADE, GAMBAS,  
POMMES DE TERRE SAFRANÉES

## DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES  
BISCUIT MOKA ET SA GLACE  
OMELETTE NORVÉGIENNE

**ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 49.-**



# *Menu de la Mer*

RÉSERVATION CONSEILLÉE  
À VENIR DÉGUSTER DU 25/10 AU 27/10 SOIR

## ENTRÉE

MOULES MARINIÈRES  
(BOUCHOT AOP DU MT ST-MICHEL)

## PLAT

BOUILLABAISSÉ MAISON  
(ROUGET, LOTTE, DAURADE, GAMBAS),  
POMMES DE TERRE SAFRANÉES

## DESSERT

ILE FLOTTANTE MAISON

**ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 42.-**  
**MENU 2 PLATS : 35.-**



# Menu Forestier

RÉSERVATION CONSEILLÉE  
À VENIR DÉGUSTER DU 25/10 SOIR AU 27/10 SOIR

## ENTRÉE AU CHOIX

SIX ESCARGOTS « À L'ALSACIENNE » MAISON  
TERRINE DE GIBIER MAISON, CRUDITÉS ET SALADE VERTE  
FILET DE TRUITE ROSE DES SOURCES DU HEIMBACH FUMÉE  
PAR NOS SOINS

## PLAT AU CHOIX

PAVÉ DE BICHE (DE LA CHASSE DU COLBÉRY) AUX AIRELLES,  
SPÄETZLES À LA FARINE DE CHÂTAIGNE  
GOUJONNETTES DE CARPE FRITE, SALADE VERTE, MAYONNAISE

## DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES  
BISCUIT FORÊT NOIRE ET SA GLACE  
CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA MAISON ET SA GLACE

**ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 39.-**