



# Menu Retour du Marché

RÉSERVATION CONSEILLÉE  
À VENIR DÉGUSTER DU 31/03 AU 04/04

## LUNDI 31 MARS

TERRINE À L'AIL DES OURS

\*\*\*

POULET RÔTI D'ALSACE, FRITES SALADE VERTE



## JEUDI 03 AVRIL

JAMBON BLANC, MACÉDOINE DE LÉGUMES

\*\*\*

CARRÉ DE PORC FERMIER RÔTI,  
PURÉE DE POMMES DE TERRE

## VENDREDI 04 AVRIL (SUPP. 3€)

ASSIETTE DE HORS D'OEUVRE

\*\*\*

PÊCHE DU JOUR

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT : 15.-  
MENU 3 PLATS : 18.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



# Menu Bouche à oreille

RÉSERVATION CONSEILLÉE  
À VENIR DÉGUSTER LES MIDIS DU 31/03 AU 04/04

## ENTRÉE AU CHOIX

TERRINE DE CANARD MAISON, CRUDITÉS

\*\*\*

CRÈME D'ASPERGES, ŒUF POCHÉ, JULIENNE DE JAMBON FUMÉ

## PLAT AU CHOIX

PERSILLÉ DE BASSE CÔTE ANGUS (IRLANDE), SAUCE BÉARNAISE

\*\*\*

FILET DE SANDRE AUX GRENOUILLES ET À L'AIL DES OURS

## DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES

\*\*\*

MOUSSE GLACÉE AU KIRSCH ET GRIOTTES

\*\*\*

CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA ET SA GLACE

**MENU 2 PLATS : 28.-**

**MENU 3 PLATS : 32.-**