



Menu Retour du Marché

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 28/04 AU 02/05

LUNDI 28 AVRIL

TERRINE

CROUSTILLANT RÔTI DE PORC PERSILLÉ

TARTE À LA RHUBARBE

JEUDI 01 MAI

LE RESTAURANT SERA FERMÉ

VENDREDI 02 MAI (SUPP. 3€)

PÂTÉ EN CROÛTE

PENNE AUX GAMBAS

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 28/04 AU 02/05

ENTRÉE AU CHOIX

ASPERGES AUX 3 JAMBONS (BLANC, FORÊT NOIRE ET PARME)
ET AUX 3 SAUCES (VINAIGRETTE, MAYONNAISE, MAYONNAISE À
L'AÏL DES OURS)

PANNA COTTA D'ASPERGES AUX LÉGUMES DU JARDIN ET
À L'AÏL DES OURS, GAMBAS RÔTIES

PLAT

FAUX-FILET « GRAND EST » À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES

TARTELETTE AUX FRAISES (FRANCE) ET SON SORBET

NOUGAT GLACÉ MAISON AU MIEL DE LAVANDE

MENU 2 PLATS : 28.-

MENU 3 PLATS : 32.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu du Potager

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER LES MIDIS DU 28/04 AU 02/05

ENTRÉE

PANNA COTTA D'ASPERGES AUX LÉGUMES DU JARDIN
ET À L'AIL DES OURS

PLAT

RISOTTO AUX PETITS POIS ET AUX MORILLES

DESSERT

SOUPE DE FRAISES FRANCAISES ET SORBET YAOURT

MENU 3 PLATS : 35.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE





Menu Retour du Marché

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 05/05 AU 09/05

LUNDI 05 AVRIL

PRESSKOPF

BLANQUETTE DE VEAU, RIZ

JEUDI 08 MAI

MENU SPÉCIAL 8 MAI

VENDREDI 09 MAI (SUPP. 3€)

ENTRÉE DU JOUR

RAVIOLIS DE BŒUF BRAISÉ

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT : 15.-

MENU 3 PLATS : 18.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE

