



Menu de La Schlitte

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 02/05 SOIR AU 04/05 MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD ET
CHUTNEY DE RHUBARBE (SUPPL. 2€)

TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET SAINT- JACQUES RÔTIES



PLAT AU CHOIX

FILET DE BŒUF AU PINOT NOIR

FILET DE LIEU JAUNE DES PÊCHES BRETONNES
RÔTI AU CHORIZO

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES D'ALSACE

KOUGELHOPF GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER

TARTELETTE AUX FRAISES ET SA GLACE

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 50.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu Forestier

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 02/05 SOIR AU 04/05 MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

PANNA COTTA D'ASPERGES À L'AIL DES OURS, PETITS LÉGUMES,
GAMBAS RÔTIES AU LARD

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

PLAT AU CHOIX

FAUX-FILET FRANÇAIS, SAUCE FORESTIÈRE

FILET DE SANDRE À LA CRÈME

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES D'ALSACE

· NOUGAT GLACÉ MAISON

CRÈME BRÛLÉE RHUBARBE – FRAISES ET SA GLACE

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 40.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu du Potager

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

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

