



Menu de La Schlitte

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 16/05 SOIR AU 18/05 MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

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

GAMBAS BLACK TIGER FLAMBÉE AU BASILIC



PLAT AU CHOIX

FILET DE BŒUF AU PINOT NOIR

FILET DE TURBOT AUX PETITS LÉGUMES ET AUX ASPERGES,
BEURRE BLANC (SUPP. 3€)

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES D'ALSACE

FRAISES D'ALSACE MELBA

VACHERIN GLACÉ (FRAMBOISE – MYRTILLE – FRAISE)

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 50.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu Forestier

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 16/05 SOIR AU 18/05 MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

TERRINE DE VEAU AUX MORILLES

CARPACCIO DE BŒUF, SORBET TOMATE – BASILIC

PLAT AU CHOIX

FAUX-FILET FRANÇAIS, SAUCE FORESTIÈRE

FILET DE SANDRE EN MATELOTE, NOUILLES FINES

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES D'ALSACE

· TARTE AUX MYRTILLES ET SON SORBET

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE ET SA GLACE

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 40.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu du Potager

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 16/05 SOIR AU 18/05 MIDI

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

