



Menu de La Schlitte

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 07/11 SOIR
AU 09/11 MIDI ET LE MARDI 11/11 AU DEJEUNER

ENTRÉE AU CHOIX

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS « ROUGIÉ » MAISON
ET SON CHUTNEY (SUPPL. : 2 €)

GRATIN DE SAINT-JACQUES DE BRETAGNE ET GAMBAS AU
POTIMARRON

PLAT AU CHOIX

FILET DE BOEUF AU PINOT NOIR

MEDAILLON DE DOS DE CERF, SPÄETZLES A LA CHÂTAIGNE

DESSERT AU CHOIX

FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS...
(MUNSTER, VACHERIN MONT D'OR, BRIE D'ISIGNY)

TORCHE AUX MARRONS

VACHERIN GLACE AUX FRUITS EXOTIQUES
(PASSION - MANGUE - ANANAS)

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 50.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE





Menu Forestier

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 07/11 SOIR
AU 09/11 MIDI ET LE MARDI 11/11 AU DEJEUNER

ENTRÉE AU CHOIX

VARIATION DE HARENGS...
(ROLLMOPS, TARTARE DE MATJES AUX POMMES,
HARENGS A LA CREME)

SIX ESCARGOTS "A L'ALSACIENNE" MAISON

PATE EN CROÛTE DE PINTADE AUX MORILLES, CRUDITES

PLAT

PERSILLE DE BASSE COTE ANGUS, SAUCE BEARNAISE

CIVET DE CERF, SPÄETZLES A LA CHÂTAIGNE

DESSERT AU CHOIX

FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS...
(MUNSTER, VACHERIN MONT D'OR, BRIE D'ISIGNY)

BISCUIT FORÊT NOIRE ET SA GLACE

CREME BRÛLEE A LA VANILLE ET SA GLACE

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 40.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE





Menu Bouillabaisse

IL EST CONSEILLE DE RESERVER
VOTRE TABLE ET VOTRE MENU
À VENIR DÉGUSTER TOUS LES JOURS

ENTRÉE

SAUMON BOMLO DE NORVEGE FUME MAISON, TOAST

PLAT

BOUILLABAISSE MAISON
(COUPE DE POISSONS, DAURADE, SAINT-PIERRE, LOTTE
ROUGET, GAMBAS),
POMMES DE TERRE SAFRANÉES, ROUILLES, CROÛTONS

DESSERT

ILE FLOTTANTE

MENU 2 PLATS : 38.-

MENU 3 PLATS : 45.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE

*CHASSE AU GASPILLAGE !...
DES PLATS PROPOSES PONCTUELLEMENT,
NOUS CONSULTER !...*