



# *Menu Retour du Marché*

RÉSERVATION CONSEILLÉE  
À VENIR DÉGUSTER DU 08/12 AU 15/12

## LUNDI 08 DECEMBRE

PATE DE CAMPAGNE

\*\*\*

TOTSCHES, GALETTE DE PORC

## JEUDI 11 DECEMBRE

ENTREE DU JOUR

\*\*\*

PALETTE A LA DIABLE, NOUILLES

## VENDREDI 12 DECEMBRE

ENTREE DU JOUR

\*\*\*

TAGLIATELLES DE SAUMON A L'ANETH

## LUNDI 15 DECEMBRE

ENTREE DU JOUR

\*\*\*

BLANQUETTE DE VEAU, RIZ

**ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT : 16.-**

**MENU 3 PLATS : 19.-**

**LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE**



# Menu Bouche à oreille

RÉSERVATION CONSEILLÉE  
À VENIR DÉGUSTER DU 08/12 AU 12/12  
AU DEJEUNER

## ENTRÉE AU CHOIX

SAUMON "BÖMLO" DE NORVEGE FUME AU BOIS DE HÊTRE

\*\*\*

PÂTE EN CROUTE DE PINTADE AUX MORILLES, CRUDITÉS

\*\*\*

LES 6 ESCARGOTS "A L'ALSACIENNE" MAISON

## PLAT

PERSILLE DE BASSE COTE ANGUS, SAUCE FORESTIÈRE

## DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS  
(MONT D'OR, BRIE D'ISIGNY) (SUPPL. : 3 €)

\*\*\*

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE ET SA GLACE

\*\*\*

LES 3 MOUSSSES AU CHOCOLAT MAISON  
(BLANC - LAIT - NOIR)

MENU 2 PLATS : 30.-

MENU 3 PLATS : 36.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



# Menu "Saveurs Festives"

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

## ENTRÉE

DUO DE FOIE GRAS DE CANARD FRANCAIS MAISON ET  
SAUMON BOMLO DE NORVEGE FUME PAR NOS SOINS,  
TOAST

## PLAT

CAILLE FARCI, SAUCE AUX MORILLES,  
SPÄETZLES A LA CHATAIGNE

## DESSERT

SOUFFLE GLACE AU GRAND-MARINIER

**MENU 2 PLATS : 38.-**  
**MENU 3 PLATS : 45.-**

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE

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