



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 MOUSSES 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 FARCIE, 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 !...*