



Menu Forestier

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 23/01 SOIR AU
25/01 MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

FILET DE TRUITE ROSE FUMÉE PAR NOS SOINS,
TOTSCH ET CRÈME DE RAIFORT

CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE À L'ANIS

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

FAUX FILET SIMMENTAL (BAYERN)
AUX CHAMPIGNONS ET CRÈME

CHOUROUTE DE POISSONS (SAUMON, HADDOCK, SANDRE),
BEURRE CITRONNÉ SUPPL. 3 €

DESSERT AU CHOIX

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

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE ET SA GLACE

BABA AU RHUM ET SA GLACE

MENU 3 PLATS : ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 40.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu de La Schlitte

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 23/01
SOIR AU 25/01 MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MAISON
ET SON CHUTNEY SUPPL. 5 €

POÊLÉE DE SAINT-JACQUES AUX TOPINAMBOURS



PLAT AU CHOIX

FILET DE BOEUF FRANÇAIS AU PINOT NOIR

DOS DE SKREI (CABILLAUD SAUVAGE DE NORVÈGE),
SAUCE HOMARDINE SUPPL. 3 €

DESSERT AU CHOIX

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

PROFITEROLE AU CHOCOLAT

SOUFFLE GLACE AU GRAND-MARNIER

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 50.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu de la St-Valentin

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 13/02 SOIR AU 15/02 MIDI
ANIMATION MUSICALE SAMEDI SOIR ET
DIMANCHE MIDI



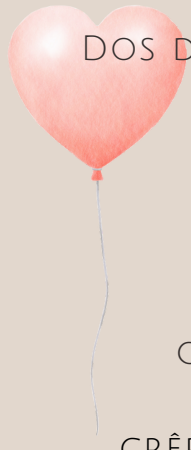
TRUITE DES VOSGES FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE,
GRAVELAX AU GIN D'ALSACE, CRÈME LÉGÈRE AU RAIFORT

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, CONFIT DE POIRES ET CHIPS

OEUF PARFAIT, VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR
ET PLEURÔTES RÔTIES

PLAT AU CHOIX

CARRÉ DE VEAU AUX GIROLLES



DOS DE SKREI RÔTI (CABILLAUD SAUVAGE DE NORVÈGE),
RISOTTO, SAUCE CITRONNELLE- GINGEMBRE

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE AUX FRAMBOISES ET SA GLACE

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE À L'ALCOOL DE VANILLE

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 55.-