



Menu Bouche à oreille

RÉSERVATION CONSEILLÉE

À VENIR DÉGUSTER DU
DIMANCHE SOIR 12/04 AU
VENDREDI 17/04 À MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

SAUMON "BÖMLO" DE NORVÈGE MARINÉ, SORBET TOMATE

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD MAISON, CRUDITÉS

PLAT AU CHOIX

PERSILLÉ DE BASSE CÔTE ANGUS, SAUCE BÉARNAISE

GOUJONNETTES DE CARPES FRITES, SALADE VERTE,
MAYONNAISE, FRITES

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

MASCARPONE - FRAISE - RHUBARBE

COUPE GLACÉE "L'INSOLITE"
(SORBETS CACTUS / HIBISCUS - MENTHE / FRAISE - BASILIC)

MENU 2 PLATS : 28.-

MENU 3 PLATS : 32.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu Retour du Marché

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 13/04
AU 17/04 À MIDI

LUNDI 13 AVRIL

SALADE ALSACIENNE

BOEUF BOURGUIGNON, PURÉE

JEUDI 16 AVRIL

BURGER EL DIABLO À L'EFFILOCHÉ DE CANARD

SORBET

VENDREDI 17 AVRIL (+ 3 €)

ENTRÉE DU JOUR

PENNE AUX GAMBAS ET AU CURRY

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT : 16.-
MENU 3 PLATS : 19.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE





Menu

“Autour des asperges”

ENTRÉE AU CHOIX

CRÈME D'ASPERGES ET JULIENNE DE JAMBON

FEUILLETÉ D'ASPERGES AUX MORILLES (SUPPL. 3 €)

PLAT AU CHOIX

ASPERGES AUX 2 SAUCES ET AUX 3 JAMBONS
(PARME, BLANC DU HAUT DOUBS, FORÊT NOIRE)

MIGNON DE VEAU AUX MORILLES
ET AUX ASPERGES (SUPPL. 5 €)

DESSERT AU CHOIX

MASCARPONE, FRAISES ET RHUBARBE

COUPE GLACÉE “L'INSOLITE”
(SORBETS CACTUS / HIBISCUS - MENTHE/ FRAISE - BASILIC)

39.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE

NOUS VOUS CONSEILLONS UN TRÈS BEAU MUSCAT BIO DU
DOMAINE ROSFELDER À GERTWILLER (7.50 € LE VERRE)

