



Menu Forestier

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU VENDREDI 16/10 SOIR AU
DIMANCHE 18/10 À MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

TERRINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS MAISON

MAGRET DE CANARD FUMÉ ET FOIE GRAS DE CANARD MAISON
EN SALADE

PLAT AU CHOIX

PERSILLÉ DE BASSE CÔTE ANGUS, SAUCE BÉARNAISE

GOUJONNETTES DE CARPES FRITES, SALADE VERTE,
MAYONNAISE, FRITES

DESSERT AU CHOIX

VARIATION DE FROMAGES DE NOS MONTAGNES
(BARKAS, TOMME DES WELSCHES AU PINOT GRIS)

BISCUIT FORÊT NOIRE ET SA GLACE

VACHERIN GLACÉ MAISON

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 45.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu de La Schlitte

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU VENDREDI SOIR 16/10 AU
DIMANCHE 18/10 À MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

FOIE GRAS DE CANARD ET CHUTNEY AUX FIGUES

SALADE DE GAMBAS AUX EPICES THAÏ

PLAT AU CHOIX

FILET DE BOEUF FRANÇAIS AU PINOT NOIR

DOS DE BICHE AUX AIRELLES

DESSERT AU CHOIX

VARIATION DE FROMAGES DE NOS MONTAGNES
(BARKAS, TOMME DES WELSCHES AU PINOT GRIS)

PROFITEROLE AU CHOCOLAT

KOUGELHOPF GLACÉ MAISON
AU MARC DE GEWURZTRAMINER

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 55.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE





Menu

“Bouillabaisse”

PROPOSÉ TOUS LES JOURS
À PARTIR DU SAMEDI 17 OCTOBRE !
IL EST CONSEILLÉ DE RÉSERVER VOTRE TABLE ET
VOTRE MENU...

SAUMON FUMÉ “BÖMLO”
DE NORVÈGE MAISON



BOUILLABAISSE MAISON
(SOUPE DE POISSONS, DAURADE, ST-PIERRE,
LOTTE, ROUGET, GAMBAS), POMMES DE TERRE
SAFRANÉES, ROUILLE



ILE FLOTTANTE

Menu 2 PLATS (Entrée + Plat OU Plat + Dessert) : 38 €

Menu COMPLET (Entrée + Plat + Dessert) : 45 €

