

LE COIN DU GOURMET

Entrées

- Cocktail de Crevettes aux Avocats et Piment d'Espelette 11.80 €
- Saumon de Norvège Fumé par nos soins, Toasts Grillés, 13.50 €
- Assiette Gourmande "Vosges du Nord" 13.80 €
- Foie Gras de Canard fait maison, Chutney de Figs au Gingembre 13.80 €
- Escalope de Foie Gras d'Oie Poêlée, Pain Perdu aux Pruneaux, 14.50 €

Poissons

- Escalope de Truite Rose de Sparsbach aux Schniderspättle 13.80 €
- Streussel de Sandre aux Noix et Quenelles de Pommes de Terre 14.50 €
- Filet de Dorade Royale Flambé au Pastis et Fenouil 15.00 €
- Suprême d'Ombre Chevalier aux Ravioles et Girolles 15.80 €
- Poêlée Wok aux Gambas et St. Jacques, Riz Thaï Parfumé 16.00 €

Viandes

- Tête de Veau Moelleuse, Croustillante et Viennoise 13.50 €
- Filet de Cannelle Caqué au Miel et Sésame 14.30 €
- Noisette de Chevreuil de nos Forêts aux Girolles et Assortiment de Knepfle 17.00 €

A découvrir absolument, nos spécialités 'Boeuf Charolais'

Taux de T.V.A à 7 %

