

MARDI 12 AU VENDREDI 15 MARS 2019

MIDI ET SOIR + SAMEDI MIDI

PLAT DU JOUR A 10,80 €

Menu Terroir à 16,50 €

*Presskopf de Waedele,
Vinaigrette et Crudités*

*Mignons de Porc à la Bière et
Quenelles de Pommes de Terre*

Vacherin glacé

Menu Poissons à 23 €

Carpaccio de Saumon mariné à l'Aneth et Citron

Dos de Lieu Noir sur un Risotto aux Crevettes

*Mousse glacée aux Fraises,
Coulis de Rhubarbe*

Menu Saveurs à 27 €

Salade printanière aux Asperges vertes

Œuf mollet et Cécina de Léon

*Tournedos de Veau à la Pancetta
et Conchiglie aux Champignons forestiers
Bouquetière de Légumes, Pommes mignonnettes*

*Fondant Chocolat et Gingembre,
Truffe glacée à la Crème de Whisky*

T.V.A 10 %

TERROIR DES VOSGES DU NORD ET SALADES

Grandes Salades

Salade Végétarienne : Salades Mélangées et Crudités du Moment	11 €
Salade Festivale : Tomate, Mozzarella Buffalo, Mesclun, Jambon de Serrano 14 mois	12,50 €
Salade Complicité : Chèvre Bio du Windstein Frais et Gratiné, Cécina de Léon	13 €
Salade Forestière : Méli-Mélo de Champignons et Foie Gras, Magret Fumé	14 €
Salade Gourmande : Foie Gras, St. Jacques, Crevettes et Saumon Fumé	14,50 €

Entrées Chaudes et Froides

Consommé Alsacien aux Quenelles de Moelle, Paillettes au Fromage	6 €
6 Escargots à l'Alsacienne	8 €
Presskopf de Waedele, Mousseline de Raifort et Crudités	8,50 €
Terrine de Canard au Marc de Gewurz, Salades Variées	11 €
Bouchée à la Reine « Grand-mère » et Nuddle	12 €

Viandes

Mignon de Porc à la Bière et Quenelles de Pommes de Terre	13 €
Civet de Sanglier de nos Forêts en Cocotte, Choux Rouges aux Pommes et Spaezle	13,50 €
Cordon Bleu de Dinde au Jambon Forêt Noire	15 €
Escalope de Veau à la Crème et Champignons	16 €

Pierre MULLER - Chef de Cuisine - Maître Restaurateur



Le titre de « Maître Restaurateur » est le garant d'une cuisine faite maison.

* origine de la viande de veau : France

* Les sauces qui accompagnent les viandes sont faites maison mais avec un ajout de fond de veau lié de la marque CHEF.

* Pour connaître les allergènes incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'entrée du restaurant.

T.V.A 10 %

LE COIN DU GOURMET

Entrées

<i>Jambon Fumé de Sanglier de nos Forêts, Mesclun de Salades et Fritot de Champignons</i>	<i>12 €</i>
<i>Saumon Fumé par nos soins, Verrine aux Crevettes Roses Cocktail</i>	<i>14 €</i>
<i>Foie Gras de Canard en Brioche, Chutney de Figs au Gingembre</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Tartelette Tatin à l'Escalope de Foie gras poêlée</i>	<i>16 €</i>

Poissons

<i>Dos de Cabillaud en Croûte de Fines Herbes et Rouleaux de Printemps</i>	<i>15 €</i>
<i>Filet de Sandre au Coulis de Potimarron et Gnocchi</i>	<i>17 €</i>
<i>Suprême d'Omble Chevalier aux Ravioles de Morilles et Vin Jaune</i>	<i>18 €</i>
<i>Poêlée Wok aux Gambas, St. Jacques, Petits Légumes et Riz Thaï</i>	<i>18 €</i>

Viandes

<i>Rognons de Veau Sautés aux Champignons, Turban de Riz</i>	<i>14 €</i>
<i>Tête de Veau aux Petits Légumes et Pommes Rattes, Sauce Ravigote</i>	<i>14 €</i>
<i>Filet de Canette Laqué au Miel et Sésame</i>	<i>15 €</i>
<i>Steack de Cerf de nos Forêts à la Poêlée de Champignons</i>	<i>17 €</i>

Nos foies gras, faits maison, proviennent de la Ferme Goettelmann.

T.V.A 10 %

LE BŒUF CHAROLAIS

des prés d'Oberbronn

A goûter absolument !

Nos suggestions :

<i>Filet de Bœuf à l'Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée</i>	<i>25 €</i>
<i>Tournedos de Faux-Filet à la Pancetta, Sauce crémeuse au Méli-Mélo de Champignons</i>	<i>22 €</i>
<i>Entrecôte poêlée aux Echalotes et Pinot Noir</i>	<i>22 €</i>
<i>Le Tartare de Bœuf Coupé au Couteau et Préparé selon votre Goût</i>	<i>18 €</i>
<i>Pavé de Rumsteack aux Poivres Vert et Rose</i>	<i>18 €</i>
<i>La Côte de Bœuf pour 2 personnes, grillée Sauce Béarnaise</i>	<i>24 €/pers</i>



origine : viande locale produite uniquement à base d'herbes et de céréales issue de la Ferme Jund d'Oberbronn.

La viande provient de Génisse charolaise.

La génisse est une vache n'ayant pas encore veulé. La tendreté et le goût ont été optimisés par une maturation traditionnelle sur os dans nos chambres froides.

MENU DE SAISON A 36 €

*Dodine d'Ombre Chevalier de Sparsbach
à la Mousse de St. Jacques, Salade de Quinoa
ou*

*Kougelhopf de Foie gras de Canard d'Alsace,
Variation autour du Coing et Pain d'Epices*

*Dos de Cabillaud au Lard fumé,
Fondue de Poireaux et Betteraves, Blinis*

ou

*Mignons de Filet de Bœuf au Poivre de Timut et
Samosa croustillant au Riz de Veau,
Bouquetière de Légumes, Pommes Dauphines*

Assiette de Desserts Passion et Chocolat



T.V.A 10 %

DESSERTS

Les Classiques

<i>Glace Panachée</i>	5 €
<i>Crème Renversée au Caramel</i>	5,50 €
<i>Glace Chantilly</i>	6 €
<i>Café ou Chocolat Liégeois</i>	6 €
<i>Meringue Glacée Chantilly</i>	6,50 €
<i>Coupe Dame Blanche</i>	6,50 €
<i>Banana Split</i>	6,50 €
<i>Assiette de Sorbets aux Fruits Frais</i>	6,50 €

Les Desserts Gourmands

<i>Kougelhopf Glacé au Kirsch, Coulis de Framboises.</i>	6,80 €
<i>Crème Brulée à la Cassonade, Sorbet Fruits Rouges</i>	6,80 €
<i>Profiteroles au Chocolat</i>	6,80 €
<i>Vacherin Glacé Minute aux Fruits de Saison</i>	6,80 €
<i>Mousse au Chocolat Noir, Sorbet Cherry Griottines</i>	7 €
<i>Terrine chocolatée à la Crème de Marrons et Pain d'Epices, Sorbet Eglantine</i>	7 €
<i>Poire pochée sur un Crumble aux Amandes, Glace Vanille et Chocolat chaud</i>	7 €
<i>Moelleux au Chocolat et son Arabica Liégeois</i>	7,50 €
<i>Café Gourmand</i>	7,50 €