

LE COIN DU GOURMET

Entrées

<i>Jambon Fumé de Sanglier Maison, Mousseline de Raifort et Mesclun de Salades</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>Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée aux Pommes et Raisins, Salades Mélangées...</i>	<i>15 €</i>

Poissons

<i>Filet de Sandre en Croûte de Fines Herbes et Rouleaux de Printemps</i>	<i>15 €</i>
<i>Filet de Dorade Royale au Chorizo, Rattes au Pistou</i>	<i>17 €</i>
<i>Suprême d'Omble Chevalier aux Ravioles de Morilles</i>	<i>18 €</i>

Viandes

<i>Filet de Canette Laqué au Miel et Sésame</i>	<i>15 €</i>
<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>Médailles de Sanglier de nos Forêts aux Pleurotes et Knepfles</i>	<i>16 €</i>

ASPERGES D'ALSACE : TOUTES LES SAVEURS DU PRINTEMPS !

<i>Asperges aux 3 Sauces, 3 Jambons et Pommes Rattes</i>	<i>en entrée</i>	<i>14 €</i>
	<i>en plat, à volonté</i>	<i>23 €</i>
<i>Tournedos de Veau à la Pancetta et Asperges au Sabayon de Muscat</i>		<i>18 €</i>
<i>Poêlée Wok aux Asperges et Gambas, Riz Thaï Parfumé</i>		<i>17 €</i>
<i>Flan d'Asperges aux Noix de St. Jacques et Ail des Ours</i>		<i>14 €</i>
<i>Salade Printanière aux Pissenlit, Asperges, Lard Fumé et Œuf Mollet</i>		<i>12,50 €</i>

LE BŒUF CHAROLAIS

A GOUTER 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 aux Morilles</i>	<i>22 €</i>
<i>Côte de Bœuf Grillée, Sauce Béarnaise ou Sauce au Poivre Vert (2 pers.)</i>	<i>20 €</i> <i>(prix par pers.)</i>
<i>Le Tartare de Bœuf Coupé au Couteau et Préparé selon votre Goût ...</i>	<i>18 €</i>
<i>Pavé de Rumsteack, Sauce Aigre-Douce aux Cranberries et Sirop d'Erable</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Mijoté de Bœuf au Pinot Noir, Knepfles de Pommes de Terre et Salade de Saison</i>	<i>13,80 €</i>

origine : France

La viande provient uniquement de Génisse « Race à Viandes ».

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.



Cuisine entièrement "faite Maison"

Pierre MULLER - Maître Restaurateur

TERROIR DES VOSGES DU NORD ET SALADES

Grandes Salades

<i>Salade Végétarienne : Salades Mélangées et Crudités du Moment</i>	<i>11 €</i>
<i>Salade Complicité : Chèvre Frais, Crottin Gratiné et Viande des Grisons</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Salade Festivale : Tomate, Mozzarella Buffala, Mesclun, Jambon</i>	
<i>de Serrano 14 mois</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Salade Forestière : Méli-Mélo de Champignons et Foie Gras, Magret Fumé</i>	<i>14 €</i>
<i>Salade Gourmande : Foie Gras, St. Jacques, Crevettes et Saumon Fumé</i>	<i>14,50 €</i>

Entrées Chaudes et Froides

<i>Consommé Alsacien aux Quenelles de Moelle, Paillettes au Fromage</i>	<i>6 €</i>
<i>Presskopf de Waedele, Mousseline de Raifort et Crudités</i>	<i>7,80 €</i>
<i>6 Escargots à l'Alsacienne</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Bouchée à la Reine « Grand-mère » et Nuddle</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Terrine de Canard au Marc de Gewurz, Salades Variées</i>	<i>11 €</i>

Viandes

<i>Mignon de Porc à la Bière et Quenelles de Pommes de Terre</i>	<i>13 €</i>
<i>Cordon Bleu de Dinde au Jambon Forêt Noire</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Escalope de Veau à la Crème et Champignons</i>	<i>16 €</i>

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>Poire Belle-Hélène</i>	6,50 €
<i>Assiette de Sorbets aux Fruits Frais</i>	6,50 €
<i>Kougelhopf Glacé au Kirsch, Coulis de Framboises.</i>	6,50 €

Les Desserts Gourmands

<i>Crème Brulée à la Cassonade, Sorbet Fruits Rouges</i>	6,80 €
<i>Profiteroles au Chocolat</i>	6,80 €
<i>Mousse au Chocolat Noir, Sorbet Cherry Griottines</i>	6,80 €
<i>L'Alsacienne Kirsch et Griottines (comme une omelette norvégienne)</i>	7 €
<i>Café Gourmand</i>	7,50 €
<i>Fondue au Chocolat, Friandises et Fruits Frais</i>	7,50 €
<i>Tatin Caramélisé Rhubarbe et Tiramisu Glacé</i>	7,50 €
<i>Ile Flottante Fraise Rhubarbe, Glace Vanille</i>	7,50 €
<i>Cannelloni de Fraises à la Génoise</i>	7,50 €

T.V.A 10 %