



PROPOSITIONS DE MENUS

2026

Chers Clients,

Je vous prie de trouver, ci-joint, quelques propositions de menus, ainsi que des assortiments de plats pouvant servir à composer un repas à votre choix.

Je me permets de vous signaler que, suivant les saisons, je pourrai vous proposer d'autres plats (poissons, gibiers, etc, ...) en fonction des arrivages des produits frais et de saison.

En vous assurant à l'avance des meilleurs soins que j'apporterai à l'exécution de vos ordres, je vous prie de croire, chers clients, à l'expression de mes sincères salutations.

Pierre MULLER

Chef de Cuisine, Maître Restaurateur *

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

MENU à 39 €

Strudel de Saumon Frais et Fumé, Salade Océane aux Crevettes	15 €
.....	
Filet de Canette à l'Orange, Bouquetière de Légumes, Gratin Dauphinois	17 €
.....	
Soufflé Glacé Mirabelle Streussel aux Pommes	7 €

MENU à 41 €

Tapas Gourmand Terre-Mer	16 €
.....	
Poire de Bœuf Angus, Chutney de Poivrons et Paprika Fumé Tatin de Légumes et Pommes Pont-Neuf	18 €
.....	
Vacherin Glacé et Cocktail de Fruits frais au Citron vert	7 €

MENU à 43 €

Marbré de Truite Rose de Sparsbach, Tartare d'Omble Chevalier aux Câprons	15 €
.....	
Assiette 3 Filets, Crème Brûlée au Foie Gras, Pommes Mignonnettes	21 €
.....	
Charlotte Glacée aux Framboises et Crème Brûlée à la Cassonade	7 €

MENU à 45 €

Kougelhoppf au Foie Gras, Mesclun de Salades et Chutney de Figues	17 €
.....	
Le Veau en Déclinaisons Gourmandes, Lasagne de Légumes et Pommes Dauphine	20 €
.....	
Schlitte des Vosges du Nord Praliné - Chocolat	8 €

MENU à 47 €

Filet de Bar à la Fleur de Sel, Huître Chaude Gratinée au Tartare d'Algues	17 €
.....	
Trou Alsacien	5 €
.....	
Duo de Chevreuil et Sanglier de nos Forêts, Méli-Mélo de Champignons, Spaetzles	17 €
.....	
Assiette de Desserts Panachés	8 €

MENU à 55 €

Pommes Tatin à l'Escalope de Foie Gras Poêlée, Bouquet de Mâche	15 €/18 €
.....	
Risotto Carnaroli aux Noix de Saint-Jacques Grosse Gambas	15 €/20 €
.....	
Filets de Cailles au Caviar de Cèpes, Pommes Macaire, Petits Légumes	18 €/24 €
.....	
Comme une Tarte au Citron...	7 €

SI VOUS SOUHAITEZ COMPOSER UN MENU DE VOTRE CHOIX !

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

- Terrine de Chevreuil aux Noisettes, Salades variées 12 €
- Marbré de Truite et Eglefin, Tortillas de Crevettes et Guacamole 14 €
- Saumon fumé par nos soins, Mousseline de Raïfort, Blinis 15 €
- Saumon Gravlax à l'Aneth et Rillettes de Truite fumée aux Câprons 15 €
- Foie Gras de Canard en Brioche, Chutney de Figues, Mesclun de Salades 16 €
- Ceviche de Saumon au Citron Vert, Cappuccino de Homard et Muffins de Crevettes 16 €
- Assiette Terre-Mer selon la Fantaisie du Chef 17 €
- Chaud-Froid de Foie Gras de Canard 17 €

POISSONS : Tous nos poissons sont garnis d'un assortiment de riz

- Croustillant de Saumon aux Crevettes et Petits Légumes 16 €
- Paupiette de Sandre et Truite Rose au Coulis d'Écrevisses..... 17 €
- Escalope de Truite Rose de Sparsbach aux Schniderspättles 17 €
- Escalope de Sandre au Riesling et Dampfnudle aux Queues d'Écrevisses 18 €
- Poêlée de Dorade Royale et Gambas, Légumes au Wok, Riz Thai 18 €
- Farandole de Poissons aux Sauces Panachées 18 €
- Filet d'Ombre Chevalier de Sparsbach aux Ravioles de Morilles et Vin Jaune 18 €
- Perle de Turbot aux Noix de Saint-Jacques, Risotto Vénéré 20 €

SORBETS ARROSÉS

Sorbet Eglantine arrosé au Gratte-Cul à 6 €

Sorbet Pomme arrosé au Calvados à 5 €

Entre-Deux Mets Kirsch et Griottines à 5 €

Sorbet Framboises Litchis au Champagne à 7 €

VIANDES : toutes nos viandes sont garnies de Pommes Dauphine
Pommes Mignonnettes et assortiment de Légumes

- Quasi de Veau Rôti, Sauce Crème et Méli-Mélo de Champignons 18 €
- Tournedos de Veau au Lard Paysan, Méli-Mélo de Champignons,
Galette de P.de Terre 18 €
- Steak de Veau Orloff au Foie Gras 18 €
- Picanha de Veau aux Girolles, Croquettes aux Herbes 18 €
- Suprême de Pintade Farci aux Cèpes et Tagliatelles Carbonara 18 €
- Assiette de Bœuf Charolais en Trilogie 18 €
- Filet de Bœuf Wellington 20 €
- Caille Désossée, Farcie et Braisée aux Girolles 20 €

Nos Spécialités de Gibiers de nos Forêts : 100 % Sauvage !

- Cuissot de Jeune Sanglier aux Pleurotes et Petit Civet aux Aïrelles 16 €
- Duo Gourmand de Marcassin et Chevreuil aux Champignons Sauvages 17 €
- Assiette de Chevreuil selon la Fantaisie du Chef 20 €
- Selle de Chevreuil Grand Veneur 22 €

☛ Nous demandons un choix identique de menu pour la totalité des convives de la table.
Les repas non décommandés (au plus tard) la veille seront facturés.

Rédaction des Menus par nos soins : en couleur : 1 € en couleur avec photo : 1,50 €

FROMAGES

- Plateau de Fromages assortis 6,50 €
- Chèvre Bio du Windstein Gratiné au Miel et Amandes, Salades mélangées..... 6,50 €
- Aumônière Croustillante au Brie de Meaux 6,50 €
- Farandole de Fromages Chauds, Salade Croquante au Vinaigre Balsamique 6,50 €

DESSERTS

- Coupe Glacée Maison (au choix : Vosgienne, Belle Hélène, St-Jacques, ...) 6,50 €
- Charlotte Crémeuse aux Poires Belle Hélène 6,50 €
- Marquise Glacée aux Fruits Rouges Melba 6,50 €
- Kougelhopf Glacé, Ile flottante et Coulis de Framboises 7 €
- Carpaccio d'Ananas, Baba au Rhum Don Papa, Sorbet Mangue 7 €
- Farandole de Sorbets aux Fruits « Lac des Cygnes » 7 €
- Omelette Norvégienne Flambée au Kirsch 7 €
- Moelleux au Chocolat Cœur coulant, Arabica Liégeois 7 €
- Fantaisie Glacée Vosges du Nord Nougat et Framboises..... 7 €
- Dôme Meringué aux Sorbets et Ile flottante 7 €
- Assiette de Desserts Panachés 8 €
- Rocher de la Wasenbourg Chocolat et Praliné 8 €

Suggestion pour l'apéritif

accompagné de verrines gourmandes, feuilletés et Olives

- Crémant d'Alsace bio - Domaine Jost 24 €
- Crémant Rosé d'Alsace - Leiber 26 €
- Champagne Coudet Weber 36 €
- Muscat Fleur de Printemps - Charles Boch 21 €
- Supplément liqueur pour Kyr 0,50 €
- Supplément Amuses Bouches : les 3 pièces : 2,50 € - les 5 pièces : 3,50 €

Sélection de Vins (btl. 75 cl.) extrait de notre carte des vins

ALSACE

Pinot Gris Grand Cru « Kaefferkopf » - Meyer - Amerschwühr	34 €
Riesling bio « Calcaires Jaunes » - Muré - Rouffach	34 €
Pinot Gris Prestige - Cave de Cleebourg	19 €
Klevener de Heiligenstein - Boch - Heiligenstein	21 €
Pinot Gris « Gottestal » - Buecher - Wettolsheim	32 €
Riesling « Burgreben » - Renck - Beblenheim	22 €

BOURGOGNE

Saint-Aubin 1er Cru « Les Champlots » - Gilles Bouton	33 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits rouge - Domaine Thevenot	28 €

BORDEAUX

Château Vieux Bonneau - Médaille d'Or - Montagne Saint Emilion	26 €
Château Pontac-Gadet - Médoc	23 €
Château Jamard Belcour - Lussac Saint Emilion	22 €

BEAUJOLAIS

Saint Amour « La Madone » - Château de Belleverne	24 €
---	------

VALLÉE DU RHÔNE

Vacqueyras bio - Domaine de Fontavin	30 €
Cairanne - Vidal-Fleury	23 €
Côte du Rhône Plan de Dieu - Vidal Fleury	24 €

SUD-OUEST

Bergerac - Château Poulvère	18 €
-----------------------------------	------

LANGUEDOC ROUSSILON

Cabardès « Cuvée prénum » - Domaine Salitis	23 €
Saint-Chinian - « Domaine La Croix Ste. Eulalie »	22 €
Minervois « Les Meuliers »	17 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Bourgueil « Domaine le Pont du Qué »	24 €
--	------