

Entrées...

Entrée/Plat

Velouté de cèleri , son œuf parfait, râpé de truffes d'été, julienne de cèleri	11./17.
Foie gras de canard , ferme Goettelmann, chutney poudre et pain à la châtaigne	18./25.
Crostini de saumon fumé et mariné par nos soins , condiment épinard, beurre chlorophylle	15./22.
Les Escargots , de la ferme Koehl, déglacés à la Perle IPA, gelée de Bibelleskeäs	12.
Boudin noir snacké , espuma de pomme de terre et huile d'herbes	16./28.

Poissons...

Pavé de saumon « Bömlö » , blésotto au safran d'Alsace, petits légumes, condiment curcuma	21.
Filet de dorade royale grillé , poudre grenobloise, fricassé de pommes grenailles, citrons verts	19.
Dos de Merlu , chou-fleur à cru et en pesto, crème de parmesan, semoule snackée	21.
Filet de sandre rôti , sauce façon Matelote, nouilles au beurre	21.

Viandes...

Epaule d'agneau basse température , tartare de légumes, galette de semoule aux herbes	22.
Suprême de poulet farci au blanc Dodin , aligot au munster, légumes et jus corsé	19.
Bœuf grand-mère au Pinot Noir , oignons glacés, lardons snackés, carottes glacées, spaëtzle	18.
Araignée de veau snackée , poêlée de champignons façon persillade, chips vitelotte, frites	19.
Pièce de Bœuf d'exception du moment grillées – Pinot Noir – frites – légumes	29.
Plat Végétarien ou Végan Selon l'inspiration et les légumes du moment	14.
Pour les petits poussins (jusqu'à 12 ans)	10.

Volaille à la crème et champignons ou **Escalope Viennoise** ou **Pavé de saumon rôti**

Garnitures au choix : frites, spaëtzle, pâtes ou légumes

Supplément garnitures : Frites 2 €, Spaëtzle 2 €, Légumes 2 €, salade verte 2€.

Supplément sauces : Matelote 2 €, Pinot Noir 2€, Jus corsé 3 €

*Le chef Franck ainsi que toute son équipe vous souhaitent un **excellent Appétit.***