

## A PARTAGER, A GRIGNOTER

L'assiette de Tapas fermiers du moment, charcuteries de la ferme et pickels du moment

11. (Soirs et WE)

### A la carte...

#### Entrées...

Entrée /Plat

<b>Velouté de cèleri</b> , son œuf parfait, râpé de truffes d'été, julienne de cèleri	11. /17.
<b>Foie gras de canard fait « maison</b> , chutney, poudre et pain à la châtaigne	18. /25.
<b>Saumon fumé et mariné par nos soins</b> , condiment épinard, beurre chlorophylle, Crostini	15. /22.
<b>Les Escargots</b> , de la ferme Koehl, déglacés à la Perle IPA, gelée de Bibelleskeäs	12.
<b>Boudin noir snacké</b> , espuma de pomme de terre et huile d'herbes	14. /18.

#### Poissons...

<b>Pavé de saumon « Bömlo »</b> , Blésotto au safran d'Alsace, petits légumes, condiment curcuma	21.
<b>Filet de dorade royale grillé</b> , poudre grenobloise, fricassé de pommes grenailles, citrons verts	19.
<b>Filet de sandre rôti</b> , sauce façon Matelote, nouilles au beurre	21.

#### Viandes...

<b>Araignée de veau snackée</b> , poêlée de champignons façon persillade, chips vitelotte, frites	19.
<b>Suprême de poulet farci au blanc Dodin</b> , aligot au munster, légumes et jus corsé	19.
<b>Pièce de bœuf d'exception du moment grillée</b> – Pinot Noir – frites – légumes	29.
<b>Cassolette de rognons de veau français</b> , moutarde à l'ancienne, mousseline de pomme de terre	20.
<b>Plat Végétarien ou Végan</b> 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

## Formules déjeuner :

15. Entrée, Plat / Plat, Dessert ou 19. Entrée, Plat, Dessert

### Mardi

Velouté d'épinard, bavaroise aux noisettes et jambon  
Mignons de porc, déclinaison de betteraves  
Tartelette potiron

### Mercredi

Endives et poires au sirop d'érable et fourme  
Poussin rôti, panisse et bouquet de mâche  
Forêt noire en coupe

### Jeudi

Semoule de chou-fleur et Bresaola  
Onglet de bœuf, échalote confites, pommes  
dauphine, petits légumes  
Verrine Bourdaloue

### Vendredi

Poisson selon arrivage

### Menu

*De saison...*

*(Servi midi et soir)*

**38. Entrée, Plat, Dessert**

### Menu

*L'affaire du moment...*

*(Servi midi et soir)*

**33. Entrée, Plat, Dessert**

**Velouté de cèleri et son œuf parfait,**

*Râpé de truffes d'été, julienne de cèleri*

\*\*\*\*

**Pavé de saumon « Bömlo »,**

**Blésotto au safran d'Alsace,**

**Petits légumes, condiment curcuma**

\*\*\*\*

**Assiette de fromages**

**ou**

**Oups au kiwi meringué**

**Boudin noir snacké,** *espuma de pomme de terre et huile d'herbes*

\*\*\*\*

**Araignée de veau snackée,**

*Poêlée de champignons façon persillade,*

*Chips vitelotte, frites*

\*\*\*\*

**Assiette de fromages**

**ou**

**Le dessert du moment**

*Toute l'équipe du restaurant « AU COQ BLANC », Vous souhaite une BONNE ANNEE 2019*

*Les menus changent au gré des saisons et de l'inspiration du chef et de son équipe, Prix nets exprimés en euro*