

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

Velouté de cèleri , son œuf parfait, râpé de truffes d'été, julienne de cèleri	11. /17.
Foie gras de canard fait « maison , chutney, poudre et pain à la châtaigne	18. /25.
Saumon fumé et mariné par nos soins , condiment épinard, beurre chlorophylle, Crostini	15. /22.
Les Escargots , de la ferme Koehl, déglacés à la Perle IPA, gelée de Bibelleskeäs	12.
Presskopf fait maison , ferme Goettelmann, condiment façon gribiche	9. /15.
Boudin noir snacké , espuma de pomme de terre et huile d'herbes	14. /18.

Poissons...

Dos de Skreï rôti , son bouillon Miso, légumes juste sautés	20.
Pavé de saumon « Bömlo » , Blésotto au safran d'Alsace, petits légumes, condiment curcuma	21.
Filet de dorade royale grillé , poudre grenobloise, fricassé de pommes grenailles, citrons verts	19.
Filet de sandre rôti , sauce façon Matelote, nouilles au beurre	21.

Viandes...

Araignée de veau snackée , poêlée de champignons façon persillade, chips vitelotte, frites	19.
Suprême de poulet farci au blanc Dodin , aligot au munster, légumes et jus corsé	19.
Pièce de bœuf d'exception du moment grillée – Pinot Noir – frites – légumes	29.
Cordon bleu de veau pané , crème champignons, frites	22.
Rognons de veau, origine France , à la moutarde à l'ancienne, mousseline de pomme de terre	20.
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

Formules déjeuner :

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

Mardi

Velouté de champignons,
Tuile et bavaroise à la moutarde
Poitrine de cochon 24 heures
Chou-fleur rôtie et à cru
Clafoutis aux clémentines et sorbet cacao

Mercredi

Autour du potiron
Suprême de poulet jaune rôti et salsifis en persillade
Carpaccio d'ananas

Menu

De saison...

(Servi midi et soir)

38. 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

Parfait glacé aux marrons, poire à cru

Jeudi

Rillettes de poulet fumé
Pièce du boucher, crosnes aux fruits secs
Et pesto de noix
Entremet poires et caramel

Vendredi

Poisson selon arrivage

Menu

L'affaire du moment...

(Servi midi et soir)

33. Entrée, Plat, Dessert

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