

Plat

Petit plat

### Entrées



**Velouté, potage ou consommé du jour**

**18 €**

**Foie gras de canard**, rhubarbe, fraises

**36 €**

**22 €**



**Asperges blanches**, agrumes, émulsion Apérol

**33 €**

**20 €**

**Casserolette d'escargots à l'oseille**

**36 €**

**22 €**

### Plats



**Filet de bar à la vapeur**, viennoise au citron,  
beurre blanc

**46 €**

**Filet mignon de veau poêlé**  
sauce crémeuse aux morilles

**44 €**

**Poulet fermier dessus-dessous**, sauce vin jaune

**44 €**



**Accras de choucroute, salade de chou cru**  
sauce chimichurri

**27 €**

**Tripes au Riesling** à la crème et moutarde

**36 €**

**22 €**

**Les fromages affinés.....**

Petite assiette **16 €**

Grande assiette **22€**

**Lingot de tripes** à emporter ( 900 g) .....

**28 €**



plat végétarien

## **Menu Plaisir à 58 €**

**Mise en bouche**



**ENTRÉE au choix**



**PLAT au choix**



**La carte des desserts**

Les petits fours

## **Menu Bas-Rupts à 85 €**

**Mise en bouche**



**ENTRÉE au choix**



**Filet de bar à la vapeur**, viennoise au citron, beurre blanc



**Filet mignon de veau poêlé**, sauce crémeuse aux morilles

**Ou**

**Poulet fermier dessus-dessous**, sauce vin jaune



**La carte des desserts**

Les petits fours

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais.

Les plats chauds en direct peuvent demandés un peu d'attente.

