

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



	Dos de daurade royale doré côté peau	41 €	
	Fine ratatouille, réduction de soupe de poissons de roche		
	Filet de bar à la vapeur , viennoise au citron, beurre blanc	46 €	
	Filet mignon de veau poêlé sauce Poivrade	44 €	
	Couci-couça de lapin à la sarriette		
	légumes aux herbes	41 €	
	Fricot de légumes aux herbes de la Saint-Jean	25 €	
	Œuf de poule fermière poché		
	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 poivrade

Ou

Couci-couça de lapin à la sarriette

légumes aux herbes



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.