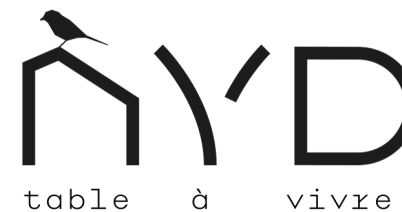




Tous nos produits sont issus de l'agriculture biologique
à l'exception du gibier et des poissons pêchés dans le Rhin.



CHEF JULIEN SCHAFFHAUSER

NYD [origine danoise]

Injonction à profiter d'un plaisir simple et donc
une composante indispensable du « Hygge ».
Appréciez un moment convivial et de partage,
pleinement centré sur l'instant présent.

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2025-141 DU 13 FÉVRIER 2025, LE RESTAURANT NYD,
AINSI QUE SES FOURNISSEURS, S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES.

SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE,
MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE.

MENU EXPÉRIENCE

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF, À LA DÉCOUVERTE DE NOTRE TERRITOIRE

5 PLATS 89€

ACCORD 5 VERRES DE VIN 12CL 56€

MENU CARTE

SELON VOTRE CHOIX

ENTRÉE + PLAT+ DESSERT 69€

ACCORD 3 VERRES DE VIN 12CL 36€

ACCORD 3 VERRES SANS ALCOOL 12CL 24€

MENU ENFANT | 30 €

Steack haché accompagnée de purée de pommes de terre
et légumes rôtis

-

Boule de glace

SUGGESTION DU MOMENT

SI VOUS SOUHAITEZ PROFITER D'UNE PIÈCE À PARTAGER
NOUS VOUS PROPOSONS EN SUBSTITUTION DE VOTRE PLAT:

Côte de cochon de la ferme du moulin d'Elsa, rôti au foin
Pièce d'environ 750 gr
+30€ pour deux

Côte de Veau de la ferme La Bouille
+20€ pour deux

ENTRÉE

Galette de poissons du Rhin, mayonnaise, fenouil

Courgette grillée des jardins de La Climontaine, oignons et mélisse

Tomates confites, physalis de la ferme Fair' ma Part, romarin

Pâté en croûte de cochon de la ferme du moulin d'Elsa, condiment moutardé à la sauge **+5€**

PLAT

**ACCOMPAGNÉ DE PURÉE DE POMMES DE TERRE HERBACÉE,
LÉGUMES RÔTIS ET SALADE DE SAISON**

Poisson du Rhin de la pêche de Jérémy cuit meunière, beurre monté au thym

Tende de tranche de bœuf, Ferme La Bouille, sabayon à l'origan

Betterave du jardin confite et grillée, jus végétal à l'agastache

Saucisse d'agneau de la ferme Bournemottes, menthe

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA VALLÉE, CONDIMENT DU MOMENT

(proposée en alternative au dessert ou en supplément +5 €)

DESSERT

"Cheesecake" à la faisselle de chèvre de la ferme Bournemotte, aronia et
glace basilic

Clafoutis quetsches et noisettes de la Ferme Siebsenthal, glace géranium odorant **+5€**

Fromage blanc de la ferme Lindgrube, mûres et basilic