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

PIÈCE DE VIANDE DE NOS FERMES

SI VOUS SOUHAITEZ PROFITER D'UNE PIÈCE DE VIANDE À PARTAGER

Côte de Cochon de la ferme Freydt Drouan, rôti au foin
Pièce d'environ 600gr
80€ pour deux

Faux-filet de la ferme La Bouille
Pièce d'environ 700gr
95€ pour deux

ENTRÉE

Galette de poissons du Rhin, courges et céleri branche

Velouté de courges, Bargkass de Myriam et croûtons

Pâté en croûte aux légumes de la Fair' Ma Part et gelée au safran

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

Fleischnacka de bœuf, condiment "Brocoli cima di rapa" et sarrasin de la ferme Fuchs, bouillon mentholé

Chou pak-choï, agastache, épinards du jardin

Saucisse de veau de la ferme Lindenhof, romarin

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA VALLÉE, CONDIMENT DU MOMENT
(proposée en alternative au dessert ou en supplément +5 €)

DESSERT

Dampfnudeln, pommes caramélisées et glace au miso **+5€**

Gâteaux noisette à la vapeur, glace poivre Sichuan

Coing poché de chez Jean-Pierre, praliné de chanvre et glace au thym

Cheesecake au fromage blanc de chèvre de l'Orée du Bois et pourpier du jardin