



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,
MERCİ 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

Boules de glace de la Ferme Humbert

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
+40€ pour deux

Côte de boeuf de la ferme la Bouille, sabayon
+50€ pour deux

ENTRÉE

Galette de poissons du Rhin, blettes, ail des ours

Velouté d'asperges, croûtons, barkass de la ferme Lindenhof

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

Asperges de la Ferme Heckmann, jambon de chez Eric et sauce gribiche ail des ours **+8€**

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

Boeuf de la ferme La Bouille grillé, sabayon et cardamine des prés

Panais de la ferme Saint-Blaise rôti, jus végétal et épinard

Cabri de la chèvrerie à l'orée du bois **+5€**

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA VALLÉE, CONDIMENT COING

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

DESSERT

"Cheesecake" à la faisselle de chèvre de la ferme Bournemotte, aronia et sorbet camomille

Mousse au chocolat, crème anglaise sapin

"Apfelkiechle" servi chaud, praliné graines de courge et caramel menthe **+5€**

Rhubarbe pochée à la verveine, glace fromage blanc brebis de la ferme Berlicombel