

Petit coup d'œil sur les desserts ...

<u>Fondant au chocolat</u>	8,00 €
A commander en début de repas.	
<u>Mousse au chocolat</u>	7,00 €
<u>Café gourmand</u>	7,00 €
<u>Salade de fruits frais</u>	7,00 €
<u>Pavlova aux fruits</u>	8,00 €
<u>Maki givré ananas coco</u>	8,00 €
<u>Dessert marron</u>	8,00€
<u>Glaces et sorbets « maison » produits quotidiennement</u>	2,00€/ boule
Pensez à demander les parfums du jour	
<u>Assiette de fromages</u>	7,50 €
<u>Munster</u>	4,50 €

Grignotage

<u>Grignotage</u>	12,00 €
Magret de canard fumé, foie gras, saumon mariné agrumes-betterave, terrine de gibier, sorbet betterave.	

Pour commencer ...

<u>Foie gras de canard au vin chaud</u>	19,00 €
<u>Saumon mariné agrumes -betterave</u>	16,00 €
<u>Salade verte</u>	5,00 €
<u>Panaché de crudités</u>	9,00 €
<u>Potage du jour</u>	5,00 €
<u>Terrine de gibier aux champignons</u>	11,00 €
<u>Végétalien</u>	14,00 €

Tartine, patate douce, ratatouille, vierge de champignons, endives, pommes, houmous, graines de courges grillées

La tradition ...

Jarret de porc braisé, sauce munster, spaetzlé	20,00 €
Escalope de veau à la crème, spaetzlé	18,00 €
Choucroute garnie	18,00 €
Rognons de veau, sauce vin chaud, foie gras, spaetzlé	19,00 €
Tête de veau, sauce Gribiche	17,00 €

Ensuite

Civet de chevreuil, chou rouge , spaetzlé	17,00 €
Souris d'agneau, sauce au miel, spaetzle	19,00 €
Magret de canard, sauce à l'orange, gnocchis de patate douce, navets boule d'or	20,00 €
Entrecôte Simmental, sauce caramel ou beurre béarnaise, frites	23,00 €
Saumon en cordon bleu, beurre blanc citronné, riz vénéré	21,00 €
Dos de sandre, crème de céleri, gratin de butternut, kale	23,00 €
Plat végétalien	18,00 €

Gnocchis de patate douce, bouquetière de légumes, poêlée de champignons, rösti de Pommes de terre-chou rouge-châtaignes

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais de saison.

Les menus

Menu du Terroir 23,00 €

- Presskopf de jarret de porc **OU** Terrine de gibier
- Choucroute garnie **OU** Gratin de Spatzlé – lardons – munster
- Munster **OU** Parfait glacé **OU** Dessert du jour

Menu du Relais 37,00 €

- Saumon mariné agrumes -betterave **OU** Foie gras de canard au vin chaud
- Magret de canard, sauce à l'orange, gnocchis de patate douce , navets **OU** Dos de sandre, crème de céleri, gratin de butternut, kale
- Dessert au choix

Menu enfant 10,00 €

- Potage du jour **OU** jambon cru, crudités
- Filet de volaille, sauce crème, légumes, spaetzle ou frites
- Coupe de glace **OU** dessert du jour

Menu du jour 12,00 €

Uniquement les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi midis (sauf jours fériés)

Entrée ou Potage / Plat garni / Dessert du jour **OU** café