

## Petit coup d'œil sur les desserts...

Torche Marron	8,00 €
Café gourmand	7,00 €
Mousse au chocolat	8,00 €
Pavlova aux fruits	8,00 €
Brioche perdue, fromage blanc pain d'épice, poire	8,00 €
Pomme Façon Tatin	8,00 €
Glaces et sorbets « maison » produits quotidiennement	2,00 €/ boule
N'hésitez pas à demander les parfums du jour	
Supplément chantilly	1,00 €
Supplément arrosé	3,50 €
Assiette de fromages	7,50 €
Munster	4,50 €

## Grignotage...

Foie gras de canard, magret fumé, saumon mariné, crème de munster, tapenade de champignons	11,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------------	---------

## Pour commencer...

Foie gras de canard au vin chaud	19,00 €
Saumon mariné à la betterave	16,00 €
Ravioles escargot-champignon, crème de panais	14,00 €
Terrine de chevreuil, légumes marinés	13,00 €
Sablé carvi-noix-pistache, crème de munster, magret fumé	13,00 €

## La tradition...

Salade verte	5,00 €
Potage du jour	5,00 €
Escalope de veau à la crème, spaetzle	19,00 €
Jarret de porc, sauce au munster, spaetzle	20,00 €
Choucroute garnie	18,00 €
Rognon de veau, sauce poire, foie gras, spaetzle	19,00 €
Tête de veau, sauce Gribiche	18,00 €
Steak tartare	22,00 €
Civet de chevreuil, chou rouge, spaetzle	19,00 €

## Ensuite...

<u>Souris d'agneau braisée, jus au miel, spaetzle</u>	<u>20,00 €</u>
<u>Ballotine de pintade, jus de volaille chou vert, patate douce confite</u>	<u>20,00 €</u>
<u>Entrecôte Simmental, beurre potiron, frites</u>	<u>23,00 €</u>
<u>Entrecôte Simmental, sauce caramel, frites</u>	<u>25,00 €</u>

<u>Saumon en cordon bleu, beurre blanc citronné, risotto vénéré</u>	<u>22,00 €</u>
<u>Dos de cabillaud, gnocchis de maïs, céleri rôti, sauce combawa</u>	<u>23,00 €</u>

<u>Plat végétalien</u>	<u>15,00 €</u>
Gnocchis de maïs, bouquetière de légumes, chou vert, patate douce confite, céleri rôti, sauce vierge céleri branche-champignons	

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais de saison*

## Les menus

<u>Menu du Terroir</u>	<u>25,00 €</u>
------------------------	----------------

- Terrine de chevreuil **ou** soupe de potiron, knödel lard et herbes
- Jarret de porc sur choucroute sauce munster **ou** Gratin de spaetzle aux lardons et munster
- Munster **ou** kougelhopf glacé

<u>Menu du Relais</u>	<u>40,00 €</u>
-----------------------	----------------

- Saumon mariné **ou** Foie gras de canard au vin chaud
- Dos de cabillaud, gnocchis de maïs, céleri rôti, sauce combawa **ou** Ballotine de pintade, chou vert, patate douce confite
- Dessert au choix

<u>Menu enfant</u>	<u>10,00 €</u>
--------------------	----------------

- Potage du jour **ou** jambon cru, crudités
- Filet de volaille, sauce crème, légumes, spaetzle ou frites **ou** Dos de lieu noir, sauce beurre blanc citronné, légumes
- Coupe de glace **ou** dessert du jour

<u>Menu du jour</u>	<u>13,00 €</u>
---------------------	----------------

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

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