

Petit coup d'œil sur les desserts...

Fondant au chocolat, cœur framboise	8,00 €
Café gourmand	7,00 €
Mousse au chocolat	8,00 €
Pavlova aux fruits	8,00 €
Millefeuille fraise-menthe	8,00 €
Salade de fruits	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, gaspacho, tapenade aux olives	11,00 €
--	---------

Pour commencer...

Foie gras de canard-mirabelle-romarin, compote de mirabelle	19,00 €
Saumon mariné au fenouil, crème de riz	16,00 €
Pressé de chèvre frais-betterave, pesto de céleri branche	14,00 €

La tradition...

Salade verte	5,00 €
Potage du jour	5,00 €
Panaché de crudités	10,00 €
Escalope de veau à la crème, spaetzle	21,00 €
Choucroute garnie	21,00 €
Rognon de veau, chorizo doux, tomates séchées, foie gras	19,00 €
Steak tartare	22,00 €

Ensuite...

<u>Souris d'agneau braisée, jus d'ail rôti, galette de pommes de terre aux herbes</u>	24,00 €
<u>Mignon de veau farci foie gras-champignons, purée au thym, courgettes, cébettes, échalotes rôties</u>	26,00 €
<u>Entrecôte Simmental, beurre câpre-aneth-anchois</u>	25,00 €
<u>Entrecôte Simmental, sauce vierge</u>	25,00 €
<u>Saumon en cordon bleu, beurre blanc citronné, risotto vénéré</u>	24,00 €
<u>Dos de sandre, polenta aux olives vertes et tomates séchées, ratatouille et bisque</u>	26,00 €
<u>Plat végétalien</u>	16,00 €
Galette de pomme de terre aux herbes, cébettes, courgettes, échalotes rôties, bouquetière de légumes, ratatouille et sauce vierge	

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais de saison

Les menus

Menu du Terroir **25,00 €**

- Salade vigneronne
- Choucroute garnie
- Munster **ou** kougelhopf glacé

Menu du Relais **40,00 €**

- Saumon mariné au fenouil **ou** Foie gras de canard mirabelle-romarin
- Dos de sandre, polenta aux olives verte et tomates séchées, ratatouille et bisque **ou** Mignon de veau farci foie gras-champignon, purée au thym
- Dessert au choix

Menu enfant **10,00 €**

- Potage du jour **ou** jambon cru, crudités
- Emincé de volaille à la crème, légumes, spaetzle ou frites **ou** Pavé de saumon, sauce beurre blanc citronné, légumes
- Coupe de glace **ou** dessert du jour

Menu du jour **14,00 €**

Uniquement les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi midis (sauf jours fériés)
Entrée ou Potage / Plat garni / Dessert du jour **Ou** café