

Petit coup d'œil sur les desserts...

| | |
|---|---------------|
| Fondant au chocolat, cœur framboise | 8,00 € |
| Café gourmand | 8,00 € |
| Mousse au chocolat | 8,00 € |
| Tarte citron, panna cotta combava | 8,00 € |
| Salade de fruits | 8,00 € |
| Millefeuille aux quetsches pochées | 8,00 € |
| Glaces et sorbets « maison » produits quotidiennement | 2,00 €/ boule |
| N'hésitez pas à demander les parfums du jour | |
| Supplément chantilly | 1,50 € |
| 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, crème de mirabelle | 21,00 € |
| Saumon mariné betterave, crème de riz | 16,00 € |
| Filets de caille marinés grillés, magret fumé, chou rave, purée de betterave | 14,00 € |

La tradition...

| | |
|--|---------|
| Salade verte | 5,00 € |
| Potage du jour | 5,00 € |
| Panaché de crudités | 10,00 € |
| | |
| Escalope de veau à la crème-champignons, spaetzle | 23,00 € |
| Choucroute garnie | 21,00 € |
| Rognon de veau, chorizo doux, tomate séchée, foie gras | 19,00 € |
| Steak tartare | 22,00 € |

Ensuite...

| | |
|---|----------------|
| <u>Souris d'agneau braisée, jus à la bière, galette de pommes de terre aux herbes</u> | <u>24,00 €</u> |
| <u>Magret de canard, poireau et échalotes rôtis, griespfluttas frits</u> | <u>26,00 €</u> |
| <u>Entrecôte Simmental, beurre béarnaise, frites</u> | <u>25,00 €</u> |
| <u>Entrecôte Simmental, jus au poivre fumé, frites</u> | <u>25,00€</u> |

| | |
|---|----------------|
| <u>Saumon en cordon bleu, beurre blanc citronné, risotto vénéré</u> | <u>24,00 €</u> |
| <u>Loup de mer, pressé de vitelotte, boule d'or, carotte noire, sauce baies roses</u> | <u>26,00 €</u> |

| | |
|------------------------|----------------|
| <u>Plat végétalien</u> | <u>16,00 €</u> |
|------------------------|----------------|

Galette de pomme de terre aux herbes, poireau et échalotes rôtis, bouquetière de légumes, carottes noires et sauce vierge

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais de saison

Les menus

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

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

| | |
|-----------------------|----------------|
| <u>Menu du Relais</u> | <u>42,00 €</u> |
|-----------------------|----------------|

- Saumon mariné betterave **ou** Foie gras de canard-mirabelle **ou** filets de cailles grillées-magret fumé
- Loup de mer, pressé de vitelotte, boule d'or, carotte noire, sauce baies roses
- ou** Magret de canard, poireau et échalotes rôtis, griespfluttas grillés
- Dessert au choix

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

- 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

| | |
|---------------------|----------------|
| <u>Menu du jour</u> | <u>14,00 €</u> |
|---------------------|----------------|

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

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