



Carte Automne 2011

Les Entrées

Les Escalopes de Foie gras d'Oie sur salade, vinaigrette à l'huile de noisette 18.50€

Le ceviche de Saint Jacques marinée au gingembre et soja 21.00€

Le preskopf de tête de veau vinaigrette façon gribiche 12.00€

Les brochettes d'escargots en beignet de tempura, pousses de salade 15.00€

Les poissons

Le filet de Lotte cuit à l'Américaine 25.00€

Les filets de Bar, gremolata au citron et fondue d'endives
19.00€

Les St Jacques servies dans leur coquille, compotée d'oignons et mousse de lait fumé 21.00€

Les viandes

La Fricassée de poulet fermier parfumé au thym, à l'ail et laurier, pommes grenaille 17.00€

La poitrine de veau fraîche rôtie au four pommes de terre façon boulangères 19.50€

Le filet mignon de veau aux girolles, fine purée de céleri 26.00€

Les Spécialités régionales

Le baeckeofe aux trois viandes, salade verte 15.00€

La choucroute garnie à l'Alsacienne 16.00€

Les Fromages

Le duo de Munster 6.00€

L'assiette de Tomme du Ried 6.50€

L'assiette de Munster 6.00€

Les Desserts

La soupe de Poire, sorbet chocolat 7.50€

*L'ananas rôti, sorbet passion banane et sabayon au
Kirsch 8.00€*

Le parfait chocolat et au Thé Earl Grey 7.50€

Le traditionnel kougelhopf glacé au Kirsch 7.00€

Les figues rôties, mousse légère a la noisette 7.50€

Menu à 25.00€

Le preskopf de tête de veau vinaigrette façon gribiche

*La fricassée de poulet fermier parfumé au thym a l'ail et au
laurier, pomme grenaille*

La soupe de poire, sorbet chocolat

Menu à 39.00€

*Les brochettes de noix de st Jacques en tempura ,
pousses de salade*

*La poitrine de veau rôtie au four, pommes de terre
façon boulangères*

Le parfait glacé au thé Earl Grey

Menu à 48.00€

*Les escalopes de foie gras de canard poêlées, vinaigrette
a la noisette*

Le filet mignon de veau aux girolles fine purée de céleri

L'ananas rôti, sorbet passion banane, sabayon au kirsch