

Les entrées

SALADE DE SAISON	14.00 €
<i>Asperges, fenouil, champignons poêlés, vinaigrette parfumée au curcuma</i>	
TERRINE MAISON	12.00 €
<i>aux trompettes de la mort, crudités</i>	
ASSIETTE DE CRUDITES FRAICHES	8.00 €
SAUMON FUME	16.00 €
<i>En tranches, salade de quinoa rouge, Asperge et mousse raifort</i>	
COCKTAIL DE CREVETTES	13.00 €
<i>sur cèleris remoulade et dés d'avocat</i>	
FOIE GRAS DE CANARD	17.00 €
<i>mi-cuit maison et chutney mangue</i>	
TARTARE DE SAINT JACQUES	18.00 €
<i>petite salade aux pignons de pin grillés</i>	
SALADE DU PECHEUR	Entrée: 16,50 €
<i>noix de Saint Jacques poêlés, crevettes et saumon fumé</i>	Plat: 23.00 €
CHEVRES CHAUDS	Entrée: 14,00€
<i>servis au miel sur toasts, salade et tranchettes de Serrano</i>	Plat: 18,00€

Les poissons

PAVE DE SAUMON	22.00 €
<i>En croûte d'herbes, petits légumes, sauce betterave rouge et riz Basmati</i>	
SCAMPIS ET NOIX DE ST JACQUES	26.50 €
<i>rôties et sur brochette, risotto à la tomate et sauce Safranée</i>	
MEDAILLONS DE LOTTE	26.00 €
<i>préparés à l'Armoricaine, mousseline de légumes et riz Basmati</i>	
FILET DE SANDRE	24.00 €
<i>rôti, purée de patate douce au lait de coco, nouilles</i>	

Les viandes

FILET DE BOEUF	31.00 €
<i>accompagné d'une sauce aux morilles, de légumes et de frites</i>	
ENTRECOTE DE BOEUF	24.00 €
<i>servie avec un beurre maître d'hôtel, des légumes et frites</i>	
CORDON BLEU DE VEAU	24.00 €
<i>au Comté et Jambon Supérieur, Salade et pommes frites</i>	
FILET D'AGNEAU	27.00 €
<i>rôti à la crème d'ail, frites de polenta</i>	
BOEUF STROGANOV	24.00 €
<i>Emincé de filet de boeuf, Spaetzlés maison</i>	
EMINCE DE VEAU	19.50 €
<i>servi à la crème et aux champignons de Paris, Spaetzlés maison</i>	
CHEESEBURGER	18.00 €
<i>Steak haché pur boeuf, cheddar ou Fourme d'Ambert, bacon, pain de pâtisserie Schueller, frites</i>	
TARTARE DE FILET DE BOEUF	25.00 €
<i>coupé au couteau, préparé à table, frites</i>	

Les spécialités d'Alsace

CARPES FRITES	22.00 €
<i>En filet, salade et mayonnaise</i>	
ROGNONS DE VEAU	20.00 €
<i>Au vin rouge, Spaetzlés maison</i>	
TETE DE VEAU	18.50 €
<i>servie avec pommes rattes et sauce gribiche</i>	
BOUCHEE A LA REINE	14.90 €
<i>Spaetzlés maison</i>	

MENU DES LOGIS 28.00 €

Méli-mélo de salade, queues de crevettes grillées

Bouchée à la Reine, spaetzlés

Kougelhoppf glacé en tranche

MENU DEGUSTATION 56.00 €

Salade aux filets de cailles et saumon fumé

ou

Tartare de St Jacques, salade aux pignons de pin

Médaille de lotte à l'Armoricaine, Risotto tomate

Sorbet arrosé

Filet de boeuf aux morilles

Assiette gourmande du pâtissier

MENU GOURMAND 41.00 €

Salade de saison

ou

Cocktail de crevettes

Filet de sandre rôti, sauce Riesling, purée

de patate douce

Mousse fraise et sa glace à la crème

fraîche

MENU ENFANT 12.00€

Nuggets de poulet, frites

Coupe glacée

Les desserts

ASSIETTE DE SORBETS ET FRUITS FRAIS 9,00 €

SORBET ARROSE AU CHOIX 9,00 €

KOUGELHOPF GLACE 8,50 €

COUPE DANEMARK 7,10 €

SALADE DE FRUITS FRAIS, SORBET CASSIS 7,50 €

ILES FLOTTANTES 6,00 €

VACHERIN GLACE VANILLE FRAMBOISE 8,50 €

PROFITEROLES CHOCOLAT CHAUD 9,00 €

CAFE GOURMAND 7,50 €

CREME BRULEE VANILLE BOURBON 8,00 €
GLACE AMARENA

MOUSSE FRAISE SUR BISCUIT 9,00 €
AMANDE, GLACE À LA CREME

CARPACCIO D'ANANAS, MENTHE 9,00 €
FRAICHE, SORBET PASSION

PANACOTTA VANILLE, SOUPE DE 7,50 €
FRUITS ROUGES

CHARLOTTE CHOCOLAT NOIR 72% 8,50 €
GLACE VANILLE

LES GLACES: VANILLE, CAFE, FRAISE, PISTACHE,
AMARENA, CHOCOLAT AU LAIT, RHUM RAISIN,
YAOURT, NOIX DE COCO, NOISETTE, CREME
FRAICHE

LES SORBETS: CITRON, FRAISE, FRAMBOISE,
POMME, POIRE, ANANAS, PASSION, CASSIS