

NOTRE CARTE

(SELON ARRIVAGES ET DISPONIBILITÉS)

NOS ENTRÉES

Foie gras maison au pinot gris et quatre épices

Tartare de saumon aux agrumes, sésame au wasabi

Croustade d'escargots et champignons

Tartare de bœuf au couteau à l'italienne

NOS PLATS

Onglet de bœuf 250gr mini

Échalotes

Poivres vert

Filet de bœuf 200gr mini

maitre d'hôtel

Poivre vert

Escalope de veau de cœur de quasis à la crème

Tartare de bœuf au couteau charolais traditionnelle

Tagliatelles aux gambas beurre blanc au pinot gris et chèvre frais

NOS CORDONS BLEUS DE VÉAU CŒUR DE QUASIS (20 À 25MN D'ATTENTE)

Traditionnel

A la crème

Au munster

Garniture au choix avec votre plat : gratin dauphinois, frites fraîches maisons, tagliatelles, légumes, riz

NOS BOUCHÉES À LA REINE

(Médaille d'argent 2021 foire européenne de Strasbourg)

(Blanc de poulet, cœur de quasis, quenelle de volaille maison, ris de veau poêlé, champignons)

Bouchées traditionnelles, tagliatelles

Bouchées aux girolles, tagliatelles

Bouchées aux morilles, tagliatelles

MENU ENFANTS (JUSQU'À 10 ANS)

Emincé de poulet à la crème ou steak haché frites, 1 boule de glace au choix

PORTIONS GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

(Frites, gratin dauphinois, légumes, tagliatelles)

SALADE VERTE EN SUPPLÉMENT

Tous nos prix s'entendent tva inclus et service compris