



PROPOSITIONS DE MENUS

2024

Chers Clients,

Je vous prie de trouver, ci-joint, quelques propositions de menus, ainsi que des assortiments de plats pouvant servir à composer un repas à votre choix.

Je me permets de vous signaler que, suivant les saisons, je pourrai vous proposer d'autres plats (poissons, gibiers, etc, ...) en fonction des arrivages des produits frais et de saison.

En vous assurant à l'avance des meilleurs soins que j'apporterai à l'exécution de vos ordres, je vous prie de croire, chers clients, à l'expression de mes sincères salutations.

Pierre MULLER

Chef de Cuisine, Maître Restaurateur *

* Le titre de Maître Restaurateur est le garant d'une cuisine faite maison.

MENU à 38 €

| | |
|--|------|
| Mozzarella de la Ferme des Bufflone d'Oberbronn, Marinade de Tomates, Roquette et Cécina de Léon | 13 € |
| | |
| Assiette de Viandes panachées aux Sauces assorties (mignons de porc, tournedos de veau, faux-filet) Bouquetière de Légumes, Pommes Mignonnettes | 18 € |
| | |
| Vacherin glacé et Cocktail de Fruits frais | 7 € |

MENU à 40 €

| | |
|---|------|
| Assiette Terre-Mer selon la fantaisie du Chef | 15 € |
| | |
| Magret de Canard laqué au Miel, Tajine de Légumes et Chutney de Figs, Bouquetière de Légumes, Pommes Dauphines | 18 € |
| | |
| Mousse glacée Praliné-Noisette et Moelleux au Chocolat | 7 € |

MENU à 42 €

| | |
|---|------|
| Gravlax de Saumon du cercle polaire à l'Aneth, Rillettes de Truite fumée aux Câprons | 15 € |
| | |
| Steack de Veau Orloff au Foie gras, Bouquetière de Légumes, Pommes Croquettes | 20 € |
| | |
| Corbeille de Sorbets aux Fruits frais | 7 € |

MENU à 44 €

| | |
|---|------|
| Foie gras de Canard et Magret fumé, Gelée Vin Chaud, Salade gourmande et Croustille de Céréales | 16 € |
| | |
| Filet de Bœuf « Burger Prestige », Légumes de Saison et Frites de Patates douces | 20 € |
| | |
| Assiette de Douceurs panachés | 8 € |

MENU à 46 €

| | |
|---|------|
| Filet de Sandre au Riesling et Dampfnudle aux Queues d'Ecrevisses | 17 € |
| | |
| Mignon de Veau en Brioche, Sauce crémeuse aux Morilles et Vin Jaune, Bouquetière de Légumes, Gratin Dauphinois | 22 € |
| | |
| Dôme meringué aux Sorbets et Ile flottante | 7 € |

MENU à 55 €

| | |
|---|------|
| Jambon Bellota Pata Negra et Croq'Canard aux Figs et Foie gras | 16 € |
| | |
| Dos de Cabillaud au Crumble de Chorizo et Risotto Ebène | 16 € |
| | |
| Noisette de Chevreuil de nos Forêts aux Aïrelles, Wildschnecke aux Trompettes, Bouquetière de Légumes, Pommes Mignonnettes | 16 € |
| | |
| Minestrone de Fruits frais, Mousse Mangue, Sorbet Citron | 7 € |

SI VOUS SOUHAITEZ COMPOSER UN MENU DE VOTRE CHOIX !

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Terrine de Chevreuil aux Noisettes, Salades variées 12 €
- Marbré de Truite et Eglefin, Tortillas de Crevettes et Guacamole 14 €
- Saumon fumé par nos soins, Mousseline de Raïfort, Blinis 15 €
- Profiteroles de Saumon fumé aux Crevettes Cocktail 15 €
- Foie Gras de Canard en Brioches, Chutney de Figs, Mesclun de Salades 16 €
- Chaud-Froid de Foie gras de Canard 17 €

POISSONS : Tous nos poissons sont garnis d'un assortiment de riz

- Croustillant de Saumon aux Crevettes et Petits Légumes 16 €
- Escalope de Sandre à l'Orange et Quinoa 16 €
- Paupiette de Sandre et Truite Rose au Coulis d'Ecrevisses..... 17 €
- Filet de Bar aux Tomates confites et Tagliatelles à l'Encre de Seiche 17 €
- Poêlée de Dorade royale et Gambas, Légumes au Wok, Riz Thai 18 €
- Farandole de Poissons aux Sauces Panachées 18 €
- Filet d'Ombre Chevalier de Sparsbach aux ravioles de Morilles et Vin Jaune 18 €

SORBETS ARROSES A 6 €/P.

Sorbet Eglantine arrosé au Gratte-Cul

Entre-Deux Mets Kirsch et Griottines

Sorbet Pomme arrosé au Calvados

Sorbet Framboises Litchis au Champagne

VIANDES : toutes nos viandes sont garnies de Pommes Dauphines
Pommes Mignonnettes et assortiment de Légumes

- Cuissot de Cochon de Lait Laqué au Miel et Sésame..... 16 €
- Filet de Canard Doré au Miel et Fleur de Thym 17 €
- Quasi de Veau Rôti, Sauce Crème et Méli-Mélo de Champignons 17 €
- Tournedos de veau au Lard Paysan, Méli-Mélo de Champignons,
Galette de P.de Terre 17 €
- Caille Désossée, Farcie et Braisée aux Girolles 18 €
- Grande Assiette d'Agneau selon la Fantaisie du Chef..... 18 €
- Pastilla de veau aux Cèpes et Foie gras 18 €
- Assiette 3 Filets selon la fantaisie du Chef 18 €
- Filet de Bœuf Wellington 18 €
- Faux-Filet Charolais aux Echalotes, Burger à la Tomme d'Alsace..... 18 €
- Mignon de veau en Brioche, Sauce Crémeuse aux Cèpes 22 €

Nos Spécialités de Gibiers de nos Forêts : 100 % Sauvage !

- Cuissot de Jeune Sanglier aux Pleurotes et Petit Civet aux Aïrelles 16 €
- Duo Gourmand de Marcassin et Chevreuil aux Champignons Sauvages 17 €
- Assiette de Chevreuil selon la Fantaisie du Chef 18 €
- Selle de Chevreuil Grand Veneur 22 €

☛ Nous demandons un choix identique de menu pour la totalité des convives de la table.
Les repas non décommandés (au plus tard) la veille seront facturés.

Rédaction des Menus par nos soins : en couleur : 1 € en couleur avec photo : 1,50 €

FROMAGES

- Plateau de Fromages Assortis 6,50 €
- Chèvre Bio du Windstein gratiné au Miel et Amandes, Salades mélangées..... 6,50 €
- Aumônière Croustillante au Brie de Meaux 6,50 €
- Farandole de Fromages Chauds, Salade Croquante au Vinaigre Balsamique 6,50 €

DESSERTS

- Coupe Glacée Maison (au choix : Vosgienne, Belle Hélène, St-Jacques, ...) 6,50 €
- Charlotte Crémeuse aux Poires Belle Hélène 6,50 €
- Marquise Glacée aux Fruits Rouges Melba 6,50 €
- Kougelhopf glacé, Ile flottante et Coulis de Framboises 7 €
- Carpaccio d'Ananas, Baba au Rhum Don Papa, Sorbet Mangue 7 €
- Farandole de Sorbets aux Fruits « Lac des Cygnes » 7 €
- Omelette Norvégienne Flambée au Kirsch 7 €
- Moelleux au Chocolat Cœur coulant, Arabica Liégeois 7 €
- Fantaisie Glacée Vosges du Nord Nougat et Framboises..... 7 €
- Assiette de Desserts Panachés 8 €

Suggestion pour l'apéritif

accompagné de verrines gourmandes, feuilletés et Olives

- Crémant d'Alsace bio - Domaine Jost 23 €
- Crémant rosé d'Alsace - Leiber 25 €
- Champagne Cognaet Weber 36 €
- Muscat Fleur de Printemps - Charles Boch 20 €
- Supplément liqueur pour Kyr 0,30 €
- Supplément Amuses Bouches : les 3 pièces : 2,50 € - les 5 pièces : 3,50 €

Sélection de Vins (btl. 75 cl.) extrait de notre carte des vins

ALSACE

| | |
|--|------|
| Pinot Gris Grand Cru « Kaefferkopf » - Meyer - Amerswihr | 32 € |
| Riesling bio « Calcaires Jaunes » - Muré - Rouffach | 32 € |
| Pinot Gris bio „Schaefferstein“ - Neumeyer - Molsheim | 24 € |
| Pinot Gris Prestige - Cave de Cleebourg | 18 € |
| Klevener de Heiligenstein - Boch - Heiligenstein | 20 € |

BORDEAUX

| | |
|--|------|
| Château Vieux Bonneau - Médaille d'Or - Montagne Saint Emilion | 26 € |
| Château Pontac-Gadet - Médoc | 23 € |

BEAUJOLAIS

| | |
|---|------|
| Saint Amour « La Madone » - Château de Belleverne | 24 € |
|---|------|

VALLEE DU RHONE

| | |
|--|------|
| Vacqueyras bio - Domaine de Fontavin | 30 € |
| Cairanne - Vidal-Fleury | 23 € |

SUD-OUEST

| | |
|-----------------------------------|------|
| Bergerac - Château Poulvère | 18 € |
|-----------------------------------|------|

LANGUEDOC ROUSSILON

| | |
|---|------|
| Cabardès « Cuvée prénum » - Domaine Salitis | 23 € |
| Saint-Chinian - « Domaine La Croix Ste. Eulalie » | 22 € |
| Minervois « Les Meuliers » | 17 € |

VALLEE DE LA LOIRE

| | |
|--|------|
| Bourgueil « Domaine le Pont du Qué » | 24 € |
|--|------|