



PROPOSITIONS DE MENUS

2025

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 €

Jambon de Serrano et Arancini à la Mozarella de Bufflone sur un lit de Roquette	13 €
.....	
Suprême de Pintade farci aux Cèpes, Tagliatelles Carbonara et Légumes de Saison	18 €
.....	
Rocher de la Wasenbourg Praliné et Noisette, Œuf à la Neige	7 €

MENU à 41 €

Escalope de Truite rose de Sparsbach aux Schniderspättle	16 €
.....	
Picanha de Veau aux Girolles, petits Légumes et Croquettes aux Herbes	18 €
.....	
vacherin glacé et Cocktail de Fruits frais au Citron vert	7 €

MENU à 42 €

Céviche de Saumon au Citron vert, Cappuccino de Homard et Muffins de Crevettes	15 €
.....	
Assiette de Bœuf Charolais en Trilogie, Bouquetière de Légumes, Pommes Mignonettes	20 €
.....	
Charlotte glacée aux Framboises et Crème brûlée à la Cassonade	7 €

MENU à 44 €

Foie Gras de Canard Mi- fumé dans notre fumoir, Pain brioché aux Noix	16 €
.....	
Entrecôte de Veau au Sabayon Basilic et Chausson de Morilles, Bouquetière de Légumes et Pommes Dauphines	20 €
.....	
Kub's Choco Griottines	8 €

MENU à 46 €

Dos de Cabillaud au Coulis de Piquillos et Tortillas au Chorizo	16 €
.....	
Sorbet Concombre Basilic au Pimm's n°1	4 €
.....	
Tournedos de Canard au Foie Gras, Galettes de Pommes de Terre et Légumes de Saison	18 €
.....	
Farandole de Desserts	8 €

MENU à 55 €

Pain perdu à l'Escalope de Foie Gras poêlée, Mesclun au Magret fumé	15 €/18 €
.....	
Perle de Turbot aux Noix de St. Jacques, Risotto Vénééré	15 €/20 €
.....	
Cœur de Filets aux Samosas de Ris de Veau, Bouquetière de Légumes, Pommes Croquettes	18 €/24 €
.....	
Carpaccio de Fruits frais à la Fleur d'Oranger, Mousse glacée Pinacolada	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 €
- Saumon Gravlox à l'Aneth et Rillettes de Truite fumée aux Câprons	15 €
- Foie Gras de Canard en Brioche, Chutney de Figs, Mesclun de Salades	16 €
- Assiette Terre-Mer selon la Fantaisie du Chef	16 €
- Chaud-Froid de Foie gras de Canard	17 €
- Jambon Bellota Pata Negra et Croq'Canard au Foie gras	18 €

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

- Croustillant de Saumon aux Crevettes et Petits Légumes	16 €
- Paupiette de Sandre et Truite Rose au Coulis d'Ecrevisses.....	17 €
- Escalope de Sandre au Riesling et Dampfnudle aux Queues d'Ecrevisses	18 €
- 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'Omble Chevalier de Sparsbach aux ravioles de Morilles et Vin Jaune	18 €

SORBETS ARROSES

Sorbet Eglantine arrosé au Gratte-Cul à 6 €

Sorbet Pomme arrosé au Calvados à 5 €

Entre-Deux Mets Kirsch et Griottines à 5 €

Sorbet Framboises Litchis au Champagne à 7 €

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

- Magret de Canard Doré au Miel et Sésame 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 €
- Steak de veau Orloff au 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 €
- Caille Désossée, Farcie et Braisée aux Girolles 20 €
- Mignon de veau en Brioche, Sauce Crémeuse aux Cèpes 22 €

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

- Cuisson 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 €
- Dôme meringué aux Sorbets et Ile flottante 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 Coudret 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 - Amerschwühr	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 €
--	------