



Menu à 56 € : Entrée - Poisson ou Viande - Dessert

Menu à 68 € : Poisson - Viande - Dessert

Menu à 89 € : Entrée - Poisson - Viande - Fromage - Dessert

Entrées

Ⓜ Carpaccio de truite saumonée de Sparsbach, marinée à la betterave, caviar de truite et bouquet de salades cuites & crues, condiment aux agrumes - 23 €

OU

Foie gras de canard, chutney de rhubarbe & fraise à la cardamome - 27 €
(supplément de 8 € dans le cadre d'un menu)

OU

Ⓜ Bavaroise d'asperges et sa rosace de jambon fumé - 21 €

OU

Ⓜ Quiche aux légumes du moment et son bouquet de salade - 18 €

OU

Ⓜ Cappuccino du moment avec sa brunoise d'asperges - 12 €

OU avec sa chiffonnade de jambon fumé - 18 €

OU avec ses gambas poêlées - 22 €

Mer & Rivière

Suprême de bar rôti sur sa peau,
duo d'asperges en croûte d'ail des ours, risotto - 32 €

OU

Ⓜ Pavé de truite saumonée de la pisciculture Kircher à Sparsbach, confite à l'huile d'olive aromatisée, pressé de pomme de terre "Marabelle" - 28 €

Viandes

La traditionnelle bouchée à la reine,
pâtes au beurre à l'alsacienne - 25 €

OU

Croustillant d'épaule d'agneau à l'ail des ours
gargouillou de petits légumes printaniers
& bâtonnets de polenta aux olives - 32 €

OU

Poussin de la ferme au four, pommes paille,
quelques jeunes légumes confits - 28 €

OU

Ⓜ Civet de gibiers de nos sous-bois de Parva Petra, confit de fruits
et spätzles à l'ail des ours - 26 €

Douceurs

Parfait glacé à la rhubarbe, coulis de framboise - 11 €

OU

Tiramisu à la fraise et sa glace - 11 €

OU

Fondant au chocolat coeur à l'orange,
coulis et sorbet à l'orange - 11 €



Fromages

Buffet de fromages - 10 €

Munster frais - 6 €

ou flambé à l'eau de vie surprise - 10 €

Desserts

La tarte maison - 7 €

Duo de mousses au chocolat et son coulis - 10 €

Glaces et sorbets artisanaux, 3 boules - 8 €


Glaces et sorbets artisanaux, 3 boules chantilly - 9,5 €

Palette de sorbets artisanaux arrosés - 12 €

Salade de fruits frais arrosée au Kirsch de la distillerie artisanale « Hagmeyer » - 10 €

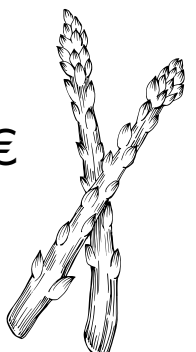
Profiteroles maison et glace à la vanille - 11 €

Suggestion Asperges



🌱 Asperges fraîches aux trois sauces : vinaigrette, mayonnaise et hollandaise - 27 €

Asperges fraîches aux trois sauces et sa palette de jambons - 31 €



🌱 Plat végétarien

🇫🇷 Produits de la région Alsace



Tous nos produits sont faits maison.
De ce fait, nous sommes tributaires des fournitures en matières premières.

Veuillez nous excuser si certains plats venaient à manquer.

