



Les Menus à 24€ :

<p>Terrine de gibier fait maison, crudités ***</p> <p>Noix de joue de porc, sauce moutarde à l'ancienne pommes de terre sautées ***</p> <p>Tarte de saison</p>	<p>Salade au chèvre chaud ***</p> <p>Choucroute à l'ancienne poêlée ***</p> <p>Beignets aux pommes, glace</p>
<p>Quiche « Lorraine » ***</p> <p>Bœuf « Bourguignon » avec Spätzle ***</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Pâté de campagne fait maison, crudités ***</p> <p>Emincé de dinde, sauce crème, Spätzle ***</p> <p>Panna cotta</p>

Les Menus à 27€ :

<p>Rillettes de poisson, salade ***</p> <p>Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne, riz ***</p> <p>Brownie « Maison », crème anglaise</p>	<p>Salade « Vigneronne » cervelas et fromage râpé ***</p> <p>Cuisse de canard à l'orange purée de pommes de terre ***</p> <p>Coupe « Melba »</p>
<p>Soupe de pois cassés ***</p> <p>Duo de poisson –truite et sandre- pommes vapeur ***</p> <p>Glace</p>	<p>Brie pané sur lit de salade ***</p> <p>Ragoût de cerf, chou rouge ***</p> <p>Charlotte poire-chocolat</p>

34.00 €

Filet de truite fumée, crudités

Ballottine de pintade, sauce Madère
pommes de terre duchesses

café gourmand

30.00 €

Terrine de Foie gras, toast

Filets mignons de porc, sauce à la crème
spätzle et frites

Sorbet

29.00 €

Tarte flambées à partager

Rôti de quasi de veau, sauce crème, Röstis

Charlotte aux myrtilles

35.00 €

Filet de sandre, sauce aux agrumes

Ragoût de cerf, Spätzle

Chaud-froid de griottes

26.00 €

Pâté de campagne, crudités

Bouchée à la Reine, nouilles

Tarte selon saison
(pommes, myrtilles, poires amande)

38.00 €

Salade « Gourmande »

Choucroute aux 3 poissons

Profiteroles « Coco »

24.00 €

Baeckeofe aux 3 viandes
(bœuf, agneau, porc)

Vacherin glacé

29.00 €

crème de cerfeuil

Brochette de volaille sur Ratatouille, riz

Tirami Su



28.00 €

Salade au chèvre chaud

Noix de joue de porc, sauce moutarde à l'ancienne

Crumble aux pommes

39.00 €

Soupe aux escargots et petits légumes

Médallions de veau sauce airelles

pommes de terre rissolées

Moelleux au chocolat

34.00 €

Cassolette de grenouilles en feuilletée

Roulé de dinde aux épices, sauce à l'estragon

Tatin de pommes, glace vanille

35.00 €

Roulé de crêpe au saumon fumé

mesclun de salade

Contre filet de bœuf, sauce Chateaubriand

gratin dauphinois

Salade de fruits frais, sorbet mandarine

Forfait boissons : 10.50 Euros par personne

1 Apéritif : Bière, Amer bière, blanc cassis, verre de Muscat ou Pinot gris, Porto, Martini,
Jus de fruits, Coca (sauf Whisky, Crémant, Champagne)

1 verre Edelzwicker ou Côtes du Rhône

eau à volonté

1 café ou thé

Forfait boissons : 9.00 Euros par personne

1/4 Edelzwicker ou Côtes du Rhône ou Bière

eau à volonté

1 café ou thé