

## Menu Croquant

entrée, plat ou plat, dessert 28€

entrée, plat, dessert 36€

2 entrées, plat, dessert 45€

Pièce de bœuf façon rosbeef, émulsion moutarde – estragon  
salade au vieux balsamique et tomates anciennes

OU

Truite d'Alsace marinée en feuille de Nori, nage acidulée  
betteraves aigres-douces au miel et quinoa

\*\*\*

Carré de cochon bio d'Alsace, légumes d'été  
sarrasin et jus au miso et condiment olive - datte et piment d'Espelette

\*\*\*

Compotée d'abricots à la reine des prés  
biscuit moelleux aux noix et glace à la pistache de Sicile

OU

Mousse au chocolat Equateur 75%  
nectarines pochées à la menthe, coulis cassis et glace au thym

\*\*\*

Barikass de la Ferme du Salzbach (10 mois d'affinage)  
et compotée de reines - claudes au safran d'Alsace  
(Supplément de 6€)

### Accord mets et vins

2 verres de vin 12cl et 1 verre de vin 8cl (Supplément de 17€)

3 verres de vin 12cl et 1 verre de vin 8cl (Supplément de 25€)

Merci de signaler vos allergies alimentaires lors de la prise de commande

## Menu Auberge

entrée, plat ou plat, dessert 16 €

entrée, plat, dessert 19,50 €

### Entrée

\*\*\*

### Plat

\*\*\*

### Dessert

\*\*\*

### Fromage

(Supplément de 6 €)

Merci de signaler vos allergies alimentaires lors de la prise de commande