

# Menu Croquant

(à prendre pour l'ensemble de la table)

1 entrée, 1 plat, 1 dessert 36€

2 entrées, 1 plat, 1 dessert 45€

Longe de thon marinée, salade de radis et cresson et émulsion à l'ail des ours

OU

Asperges blanches d'Alsace, jus de cuisson au mille et une nuit  
salade de boulgour au citron

\*\*\*

Gigot d'agneau d'Alsace rôti,  
légumes printaniers et graines torrifiées, jus miso-moutarde

\*\*\*

Pommes Jonagored rôties, fromage blanc à la cannelle  
glace au sarrasin et pâte de sésame noir

OU

Gâteau de semoule au Marsala,  
compotée de rhubarbe, glace à la vanille et yaourt coco-citron

\*\*\*

Étivaz d'Alpage et oranges confites  
(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 Gourmand

(à prendre pour l'ensemble de la table)

1 poisson, 1 viande, 1 dessert	49€
1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 dessert	54€

Asperges blanches d'Alsace, jus de cuisson au mille et une nuits  
salade de boulgour au citron

\*\*\*

Filet d'omble chevalier français,  
mijoté de jeunes navets, pleurotes et lait moussieux à la noix

\*\*\*

Faux filet de bœuf français cuit au poêlon,  
légumes printaniers et graines torréfiées, jus miso-moutarde

\*\*\*

Gâteau de semoule au Marsala,  
compotée de rhubarbe, glace à la vanille et yaourt coco-citron

\*\*\*

Etivaz d'Alpage et oranges confites  
(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