

## ***Menu à faire***

***Du mardi au vendredi pour le repas du midi hors  
jour fériée***

***En un service 15.00€***

***En deux services 20.00€***

***En trois services 25.00€***

## ***Menu découverte 39.50€***

***en 3 services, une entrée, un plat, un dessert, aux  
choix à la carte hors suggestion***

## ***Menu gourmet 52.50€***

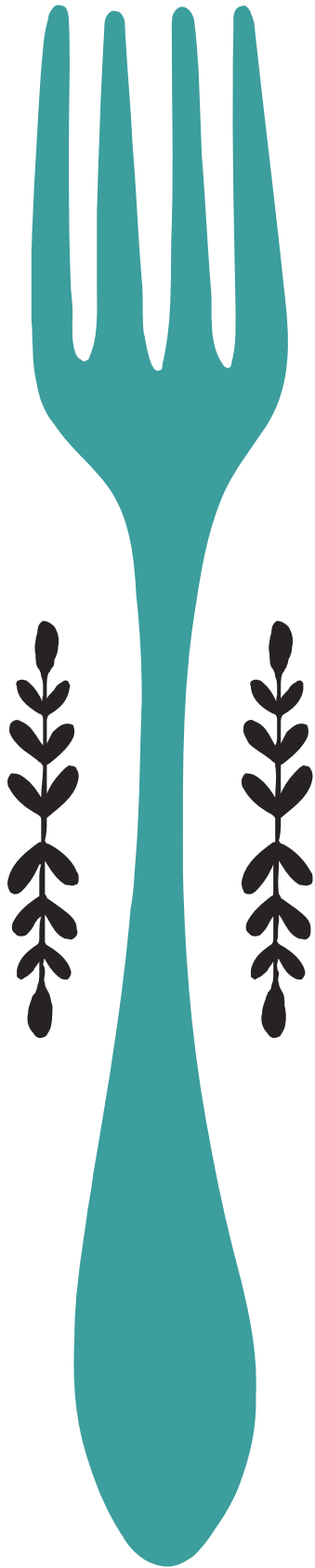
***En 4 services, deux entrées, un plat, un dessert,  
aux choix à la carte hors suggestion***

## ***Menu surprise 85.00€/personne***

***Laissez-vous surprendre par l'inspiration du chef  
Jérôme Paquin, des saveurs authentiques pour le  
plus grand plaisir de vos papilles,***

***Dégustation gastronomique en 7 services pour  
minimum 2 personnes***

***et pour toute la table .***



***menu petit gourmet (jusqu'à  
11 ans) 9.00 €***

***Aiguillettes de volailles d'Alsace Label rouge avec  
pomme de terre crémeuses sauce dans l'esprit  
d'une blanquette***

***+ Glace et un verre de sirop à l'eau***



## ***Pour commencer***

**Canard** 18.50€

*Foie gras, sur son disque de gelée poire ,  
marmelade citron confit et poire , pain brioché ,  
sel de guérande , poudre de pain et cacao amer*

***Les heureux de la pluie** 15,50€*

*Raviolis de grenouilles et escargots de notre  
région et son émulsion à la crème d'ail et persil*

**Tout d'une tarte flambée sauf  
l'apparence** 14,00€

*Mousse faisselle en infusion , pickles d'oignons ,  
lardons , bâtonnets pâte à tarte flambée*

**Panais** 12,50€

*En potage ,poêlé de champignons de nos sous  
bois , croûtons*

**Saint Jacques** 16,50€

*En carpaccio , gelée de corail , jus de mangue et  
homard , caviar*

**POUR CONTINUER**



## SAUMON

26,50€

*En filet , confit à l'huile d'olive et agrumes ,  
crémeux de poivrons , flan de vert de poireaux  
crème d'ail noir*

## Bœuf

29,00€

*En filet ,Cuit et servi sur galet du Rhin ,  
accompagnement comme un Parmentier toute en  
transparence*

## Saint- Jacques

32.00€

*Rôties ,déclinaison autour de la carotte , crème de  
chorizo*

## Lapin

25,50€

*Râble en médaillon , abats , chanterelles, pomme  
de terre en duo roulé et jardin de légumes , jus  
intense moutarde à l'ancienne*

## Volaille d'Alsace

20,00€

*Label rouge , en ballottine ,pochée puis rôti, farcie  
champignons , légumes du moments, pomme de  
terre crémeuse , sauce dans l'esprit d'une  
blanquette*

## Pomme de terre/courge 18,50€,

*laissez-vous surprendre par ses variétés et ses  
textures*

## Cochon

24,00€

*Poitrine, confit 20 heures, haricots magiques  
label rouge et oignons en déclinaison*



## POUR FINIR

### **Pomme en trompe l'œil 9,00€**

*Coque en chocolat blanc , mousse pomme , cœur en morceaux et gelée , sorbet pomme*

### **Chocolat 9,00€**

*Fondant ,plantation mangaro aux notes fruits exotiques et sa glace vanille Madagascar*

### **Feuilles à feuilles 9,00€**

*En mousse gianduja et cacahuète, cacao et caramel, glace chocolat*

### **Verger potager 9.00€**

*Flan carotte et mousse pistache , acidulée passion*