

Fête de Toussaint

LE DIMANCHE 1ER NOVEMBRE



NOTRE MENU À 34 €

Amuse-bouches

~~~

Notre terrine de bœuf et foie gras en gelée  
Salade d'endives à l'huile de noix

~~~

Dos de sandre en croûte de comté, sauce Savagnin
Trilogie de choux fleurs
Risotto gourmand aux noix

Ou

Ballottine de volaille farcie aux morilles
Etuvée de poireaux
Gratin de pommes de terre du chef

~~~

Notre vacherin saison "pistache-griotte"  
Coulis de framboise

## NOS SUGGESTIONS

### ENTRÉES

- Notre terrine de bœuf et foie gras en gelée 11 €  
Salade d'endives à l'huile de noix
- Croûte aux morilles et sa crème au vin jaune 18 €

### PLATS

- Ballottine de volaille farcie aux morilles 8 €  
Étuvée de poireaux 21 €  
Gratin de pommes de terre du chef
- Filet de bœuf aux morilles  
Légumes de saison  
Gratin de pommes de terre 29 €

### SPECIALITES

- Choucroute bio de la Ferme FRIEH (HOLTZWHR-68)  
Lard frais, échine, knack 16 €  
et saucisse fumée d'Alsace
- Filets de perche meunière  
Frites maison et salade verte 21 €

### DESSERTS

- Baba au rhum à l'ancienne et ses raisins bruns macérés 8 €
- Pavlova aux saveurs d'automne (figues, raisin blanc et noir, noix) 7.50 €
- Notre vacherin saison "pistache-griotte", coulis de framboise 7.50 €