

# Fête de Toussaint

**DEJEUNER MARDI 1ER NOVEMBRE**



## **NOTRE MENU À 35 €**

### **Amuse-bouches**

**Bouchée à la reine du Clem'**  
(quenelle, moules, champignons et crevettes)

**Ballottine de volaille farcie aux morilles**  
**Flan de butternut**

**Gratin de pommes de terre du chef**

**Notre vacherin saison "choco-marron"**  
**Caramel beurre salé**

## **NOS SUGGESTIONS**

### **ENTRÉES**

- **Bouchée à la reine** 12 €
- **Croûte aux champignons des bois & morilles** 18 €
- **Terrine de sanglier aux trompettes, frisée aux noix** 9.50 €

### **PLATS**

- **Filet de raie en croûte d'herbes** 21 €  
**Flan de butternut et pommes vapeur persillées**
- **Ballottine de volaille farcie aux morilles** 24 €  
**Flan de butternut et gratin de pommes de terre**
- **Bavette à l'échalote** 22 €  
**Légumes de saison et gratin de pommes de terre**
- **Choucroute bio de la Ferme FRIEH (HOLTZWHR-68)** 18 €  
**Lard frais, palette et saucisse fumée, knack**

### **DESSERTS**

- **Baba au rhum à l'ancienne et ses raisins bruns macérés** 7.50 €
- **Pavlova de l'automne** 7,50 €
- **Notre vacherin saison choco-marron** 7,50 €  
**Caramel beurre salé**