
MENU AUBERGE **40 €**

Accords mets et vins **18 €** (2 verres de vin 10 cl et 1 verre de vin 8cl)

Courgette ronde bio garnie de quinoa et moules de bouchot (décoquillées),
émulsion aux câpres acidulée et salade de fenouil

Paleron de veau braisé,
houmous de pois chiches, légumes primeurs et jus de cuisson

Rhubarbe pochée dans un sirop au sureau,
fraises et framboises d'Alsace, sorbet litchis et meringuettes

MENU DEGUSTATION **58 €**

Accords mets et vins **29 €** (4 verres de vin 10 cl et 1 verre de vin 8cl)

PREPARE ET SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Partez à la découverte d'un menu gourmand en 5 étapes
servi en portion dégustation et inspiré des suggestions de saison

N'hésitez pas à demander des renseignements sur les produits boutique élaborés par nos soins en vente à emporter

Prix net en euros, service compris

Légumes : Bio de la famille Zwickert, et bio de Georges Miesch
Origine poisson : Bretagne, Manche, Méditerranée et Atlantique nord
Origine viande (élevage et abattage) : France

CARTE DE SUGGESTIONS

ENTREES

Courgette ronde bio quinoa et moules de bouchot (décoquillées), émulsion aux câpres acidulée, salade de fenouil 16€

Foie gras de la ferme du Puntoun au naturel, chutney aux fraises, pickles de betteraves et salade de fenouil 19.50€

Carpaccio de rumsteck de bœuf charolais au couteau, pesto basilic, tomme d'Orbey affinée aux fleurs 17.50€

Poêlée de pleurotes et girolles fraîches au lard paysan, graines de courges caramélisées et jus au miso d'orge 16€

PLATS

Pièce de rumsteck de bœuf charolais maturé, houmous de pois chiches, légumes de printemps jus au miso d'orge 28€

Paleron de veau braisé, houmous de pois chiches, légumes primeurs et jus de cuisson 26€

Filet de merlu de petit bateau breton poêlé au beurre, légumes primeurs, orge mondé et jus de langoustine 27€

FROMAGES

Fromages affinés : 2 pièces 7€

Assiette de dégustation de fromages : 5 pièces 11€

DESSERTS

Gourmandise au chocolat au lait Cluizel tuile au sarrasin, caramel passion et glace noisette 11€

Vacherin glacé monté minute, sorbet fraises et glace pistache de Sicile, chantilly au fromage blanc, fraises d'Alsace 11€

Sablé au beurre demi-sel, crémeux citron, framboises et fraises d'ici, sorbet citron-menthe 11€

Rhubarbe pochée dans un sirop au sureau, fraises d'Alsace, sorbet litchis et meringuettes 11€

Sorbet citron-basilic arrosé au marc de muscat du domaine Bott Geyl 10€

Glace à la pistache de Sicile arrosée d'eau de vie d'alisier Miclo 10€

Glace ou sorbet 2.50€/ boule

Prix net en euros, service compris

Légumes : Bio de la famille Zwickert, et bio de Georges Miesch
Origine poisson : Bretagne, Manche, Méditerranée et Atlantique nord
Origine viande (élevage et abattage) : France