

---

MENU AUBERGE

37,50 €

Accords mets et vins

17 €

(2 verres de vin 10 cl et 1 verre de vin 8cl)

---

Asperges blanches d'Alsace servies tièdes, émulsion au maquereau fumé et moutarde à l'ancienne

\* \* \*

Poitrine de cochon fermier de la ferme Goettelman braisée longuement aux oignons nouveaux et miso, sarrasin, légumes du jour et condiment dattes-olives

\* \* \*

Fromage du jour (supplément 6€)

\* \* \*

Moelleux aux noix, compotée de rhubarbe vanillée, glace vanille et crème légère au fromage blanc

---

## CARTE DE SUGGESTIONS

---

### ENTREES

Asperges blanches d'Alsace servies tièdes, émulsion au maquereau fumé, moutarde à l'ancienne et champignons de Colmar 14 €

Foie gras de canard de la ferme du Puntoun au naturel et fenouil au confit de citron 17 €

Truite des sources du Heimbach étuvée, condiment aux fruits rouges et betteraves nouvelles 14 €

### PLATS

Poitrine de cochon fermier de la ferme Goettelman braisée longuement aux oignons nouveaux et miso, sarrasin, légumes du jour et condiment dattes-olives 24 €

Merlu breton de petit bateau poêlé au beurre demi-sel, écrasé de pommes de terre et céleri, vinaigrette aux graines de courge et herbes fraîches 25 €

Filet mignon de veau français cuit au poêlon, sarrasin, légumes du jour et condiment dattes-olives 27 €

### DESSERTS

Fraises d'Alsace, sablé coco, crème citron et glace café 9 €

Moelleux aux noix, compotée de rhubarbe vanillée, glace vanille et crème légère au fromage blanc 9 €

Pot de crème au lait entier parfumé à la fève Tonka et nougatine 7 €

Sorbet litchi arrosé de vieux marc de gewurztraminer du domaine Bott Geyl 9 €

Sorbet citron-menthe arrosé au vieux marc de muscat du domaine Bott Geyl 9 €

Crème glacée à la pistache de Sicile arrosée d'eau de vie d'alisier 9 €

Glace ou sorbet 2.50 €/boule

Fromage du jour et son condiment 6 €

Assiette de dégustation de fromages 10 €

MERCI DE SIGNALER VOS ALLERGIES OU RESTRICTIONS ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE