

Tous nos Plats sont « *Faits Maison* » sauf nos glaces et desserts glacés*
Nos Pains sont fabriqués et cuits sur Place (2 fournées par jour)

Entrées

La Tatin de Tomates parfumées et ses Gambas poêlées, petite Salade
Le Croustillant de Légumes de Saison et son Fromage
Le Saumon fumé Maison et sa Crème de Raifort
La Salade au Magret de Canard fumé
La Salade au Confit de Canard tiède
La Terrine de Campagne « Maison » et ses Crudités
Le Carpaccio de Bœuf

Plats

Le Filet de Saint-Pierre rôti sur sa Peau, Lit de Choucroute, Sauce au Crémant d'Alsace
La Poêlée de Gambas rôties, flambées au Whisky
Le Suprême de Pintade, Sauce aux Noisettes et Sultanines
Le Filet d'Agneau rôti, Sauce au Thym
Le Magret de Canard, Sauce au Miel
Le Médaillon de Veau « comme dans le Jura » (Sauce crémée, moutarde et muscade)

Tous les Plats sont accompagnés de Légumes. **Choisissez un deuxième accompagnement :**
(Spaetzles, Riz, Pommes de terre sautées ou au four, Gratin Dauphinois, Purée de Pommes de Terre)

L'Assiette de Trois Fromages affinés et leurs Huiles
En supplément (5.50 € par personne)

Desserts

L'Assiette de 3 Glaces et sa Tuile, Coulis de fruit*
Le Moelleux au Chocolat et son Sorbet Menthe*
*La Tartelette au Citron Meringuée, et son Sorbet Framboise**
La Mousse au Chocolat parfumée au Cointreau
Le Gratin de Fruits de Saison, Sabayon au Crémant d'Alsace
La Tranche de Vacherin glacé « Maison »

Merci de nous signaler par avance d'éventuelles particularités (végétariens, allergies...).
Nous devons connaître votre choix de menu (menu identique pour tout le groupe) au plus tard
une semaine avant votre arrivée afin que le chef puisse faire son marché.