

Entrées

- **Ardoise de jambon rustique** «Grande Réserve 24 mois», Pickles d'oignons et pain de campagne grillé..... 12.50 €
- **Croûte feuilletée aux champignons de saison et gambas**..... 14.00 €
- **Saumon «maison» fumé** au bois de hêtre et baies roses, crème acidulée..... 13.00 €
- **Assiette de couteaux et bulots frais**, aioli au safran..... 12.00 €
- **Escargots en coquille** au beurre d'ail rose, choucroute grillée,
La demie douzaine..... 12.00 €
La douzaine..... 19.00 €
- **Foie gras de canard** Sud-Ouest mi-cuit, toasts et chutney de fruits secs au Muscat 17.00 €

Viandes

- **Rognons de veau** flambés au Cognac, sauce moutarde à l'ancienne..... 21.00 €
- **Boeuf gros sel** cuit 4 heures, demi os à moelle, crudités..... 20.00 €
- **Suprême de volaille d'Alsace** fermière Label Rouge rôtie mijotée au vin Jaune et morilles..... 26.00 €
- **Noix d'entrecôte** «Vintage Beef Select» (250g), au sautoir, beurre Maître d'hôtel..... 26.00 €
- **Côte de veau** (350g) France, fumée «Minute» au thym frais, copeaux de truffes..... 29.00 €

Poissons

- **Filet de bar** saisi sur peau, sauce vierge aux olives taggiasche, citron confit..... 24.00 €
- **Quenelle de brochet** soufflée, sauce homardine..... 20.00 €
- **Pavé de saumon** d'Ecosse aux graines de sésame torréfiées et sel de Guérande..... 20.00 €
- **Matelote du Pêcheur** au Riesling, 5 poissons et crustacés, pommes vapeur..... 25.00 €

Nos garnitures

- **Légumes** croquants du maraîcher
- **Risotto** au parmesan
- **Pommes de terre** sautées à la graisse de canard
- **Spätzle**
- **Salade** du maraîcher

Pour nos amis les végétariens

- **Déclinaison de légumes de saison**..... 18.00 €



Risotto

- Végétarien aux légumes du moment, coulis de tomates fraîches et roquette..... 17.00 €
- Aux noix de Saint-Jacques et crevettes sauvages..... 23.00 €
- Aux truffes noires d'Alsace ou du pays..... 23.00 €

Menu « Colette »

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

28.00 €

Entrée + Plat + Dessert

32.00 €

Entrée

Saumon «maison» fumé au bois de hêtre et baies roses, crème acidulée

ou

6 escargots en coquille au beurre d'ail rose, choucroute grillée

Plat

Suprême de volaille d'Alsace fermière rôtie
mijotée au vin Jaune, champignons de saison, pommes de terre rissolées

ou

Quenelle de Brochet soufflée, sauce homardine, risotto crémeux

Dessert

Forêt Noire «maison», crémeux chocolaté Amarena

ou

Finger meringué façon «Torche aux marrons»

Les Fromages... des bons amis du vin 6,00 €

Pour les bambins de Colette 9,50 €

