

Entrées

Foie gras de canard de 'La Ferme Puntoun, gelée et chutney de rhubarbe.	19,00€
Gravelax de Saumon au raifort, radis Ostergruss, bonbons de chèvre frais De 'la ferme du Wiedenthal'.	16,50€
Chartreuse de légumes, Espuma de tomates, tuile au parmesan et guacamole.	14,00€

Viandes

Carré de veau cuit basse température, légumes glacés, pommes croquettes aux amandes, jus beurre noisette.	26,00€
Pluma Ibérique 'Bellota' cuit basse température, caviar d'aubergine Griesknepfle au parmesan, légumes d'été, sauce au tandoori.	29,00€

Poisson

Truite de la pisciculture Hans, Baeckeffe de légumes au Safran d'Alsace	25,00€
--	--------

Fromages

Assiette de fromages de la vallée de Munster.	9,00€
---	-------

Desserts

Trilogie de crème brûlée aux fleurs.	8,00€
Dôme chocolat - framboise et son sorbet.	10,00€
Assiette autour de la fraise et de la rhubarbe d'Alsace.	10,00€

Si vous avez une allergie n'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes

Prix TTC - service compris

Menu L'Olivier

32€

Chartreuse de légumes, Espuma de tomates,
Tuile de parmesan et guacamole

ou

En supplément de 6€

Foie gras de canard du Gers de « La Ferme Puntoun »,
Fait maison, gelée et chutney de rhubarbe

Carré de veau cuit basse température,
Légumes glacés, pommes croquettes aux amandes,
Jus beurre noisette

Dôme chocolat -framboise et
Son sorbet

Menu enfant 12€

(-10 ans)

Volaille 'label rouge' d'Alsace, sauce aux champignons de Colmar,
spaëtzlés maison.

2 boules de sorbet ou de glace de la Pâtisserie Gilg
ou

Mousse au chocolat
(à commander en début de repas)

Pour tout changements, dans le menu un supplément vous sera demandé

Si vous avez une allergie n'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes

Prix TTC – service compris