

Entrées

Bavarois de bibeleskas, salade de pommes de terre, saumon <u>Bømlo</u> fumé maison	17€
Saint-Jacques rôties, risotto aux panais, émulsion au safran d'Alsace	20€
Foie Gras de canard de « la Ferme Puntoun », fait maison, Mariné à l'IPA de « <u>la brasserie KS</u> », gel bière et chutney ananas	21€

Viandes

Assiette autour du cochon fermier de <u>la « Ferme Goettelmann »</u> Déclinaison de carottes, gnocchis au foin et son jus à la sauge	27€
Pièce de veau, gâteau de pommes de terre aux oignons confits, Petits légumes et son jus beurre noisette	30€

Poisson

Tournedos de Skrei, tagliatelles à l'encre de seiche, Petits légumes et coquillages, jus crémé	28€
---	-----

Fromage

Assiette de fromages de la vallée de Munster	11 €
--	------

Desserts

Pommes confites aux épices, chantilly spéculoos et sa glace	11€
Onctueux chocolat au lait infusé au thé Earl Grey et Sa déclinaison de mangues	12€
Feuille à feuille, clémentine et yuzu et son sorbet	12€

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

Prix TTC - service compris