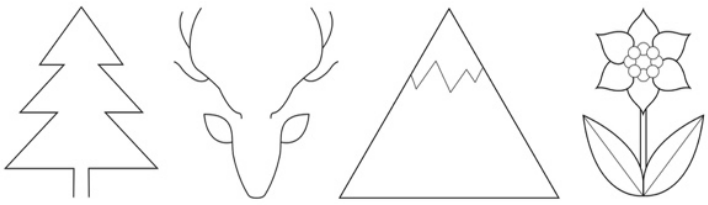

Menu en 3 temps 39€

Uniquement servi du mercredi midi au samedi midi

Mise en bouche, entrée/plat ou plat/dessert où
Chariot de fromage (supplément par personne 5€)

Accord mets et vins 18€

*****

Menu en 4 temps avec poisson 42€
Menu en 4 temps avec viande 52€

Mise en bouche, entrée, plat, dessert où
Chariot de fromage (supplément par personne 5€)

Accord mets et vins 26€

*****

Menu en 5 temps 65€

Mise en bouche, entrée, plat,
Chariot de fromage et dessert

Accord mets et vins 34€

*****

Menu dégustation 88€

Servi pour l'ensemble de la table

Laissez-vous guider par le chef et son équipe,
qui à travers ce menu, vous invitent à découvrir sa cuisine
en valorisant les produits de la région.

Accord mets et vins 44€

Les vins de nos accords sont disponibles à la vente à emporter

Truite en « Gravlax »
Poivre de Timut / Sorbet « salade de carottes » / fenouil

Gaspacho de Tomates
Fraises / Pastèques / Blanc à Munster

*****

Le poisson selon la marée
Courgettes / Abricots / Reine des prés

Volaille « Label Rouge « et Flouve odorante
Céleri / Shitakés / Jus à l'échalote noire

*****

Le chariot de fromages
Sélection de fromages frais et affinés

*****

Forêt Noire et fleur de Mélilot
Cerise / Oxalis

Abricots d'Alsace « Melba »
Framboises / Vanille / Estragon

*****

Liste des allergènes disponibles à la demande
Prix nets en €uros – Service compris – TVA inclus

Les apéritifs

Coupe de Champagne Haton 12,5% 17,00

007 10,00
Martini, Vodka, Olives

Américano Maison 11,00
Campari, Martini rouge, Martini Blanc, eau gazeuse

Cocktail Olyver 15,00
Gin, citron, sucre de canne crème myrtille, blanc d'œuf

Cocktail Holdra 15,00
Gin sureau,sirop sureau, citron, framboise, blanc d'œuf

Bloody'Gin 13,00
Gin butternut-carotte-basilique, Jus de tomate Bio

Cocktail sans alcool 0% 25CL 9,00

Pression Tigre bock 6,50
Blonde 5% 25CL / 50CL

Pression Zaubette blonde brasserie Quat'Sous 7,00
Blonde 5,5% 25CL / 50CL

Bière Impérial saison Éphémère brasserie Quat'Sous 8,00
Blonde 8,00 % 33CL

Bière Serpentine Brasserie Quat'Sous 8,00
Bière noire 6,0% 33CL

Bière Kédangeoise KÖlsch St. Rémi 8,00
Blonde 4,2% 33CL

Picon Bière 18% 25CL / 50CL 8,50

Amer Bière 18% 25CL / 50CL 8,50
Mirabelle

Amer Cynard Artichaut 16,5° 8,50

Kir Vernoisine (Jura) 7,50

Kir Myrtilles sauvages 7,50

Kir Mirabelle 7,50

Jus de la Ferme aux Hirondelles 9,00

Jus de raisin Stoffel 7,00
Pinot gris Gewurztraminer 0% ALC/VOL. 25CL

Jus de Tomate rouge 7,00

Cola Vosgien 5,50

Limonade vosgienne 5,50

Limonade les cuvées Vosgiennes à la Bresse 7,00

Tisanes de la ferme aux hirondelles 5,00

Prix nets en €uros - service compris - TVA incluses

Digestifs 5cl

Whisky

Rozelieures Tourbé Collection Double Oak 46°	15,00
Rozelieures Singel Malt PARCELLAIRE 43°	15,00
Glen Scotia singel malt DOUBLE CASK, Scotland Campbellton 40°	10,00
Islay Mist 12 ans 40°	15,00
Distillerie Asaka Yamazakura Blend 40°	13,00
Distillerie Togouchi Tougouchi Peated 40°	13,00

Cognac

Ragnaud-Sabourin N°10 V.S.O.P 41°	10,00
Ragnaud-Sabourin EXTRA X.O 40°	2O,00

Armagnac

1983 Château de Montal 40°	11,00
2003 Château de Montal 40°	14,00

RHUM

Quorhum 15 ans République Dominicaine 40°	16,00
Malecon 18 ans Panama 40°	18,00
Santa Teresa 1976 TRIPLE AGED SOLERA	18,00

Marc d'Alsace Léostillerie à Rosheim

Pierre polie 46,50°	10,00

Eaux de vie

Sureau	9,00
Liqueur de Génépi 40°	9,00
Framboise des jardins 43°	9,00
Marc d'Alsace Gewurztraminer 45°	9,00
Bourgeon de sapin 43°	9,00
Myrtille 43°	9,00
Mirabelle 43°	9,00
Baie de houx 45°	9,00
La Vieille Poire 43°	11,00
Mirabelle Grande Réserve 45°	11,00

Digestifs du Père Chartreux

Génépi des Pères Chartreux 40°	8,00

Maison Bigallet Isère

Génépi Blanc Grand Tétras double distillation 50°	9,00
Mandarinetto Liqueur de mandarine Suisse 28°	8,00
Amaretto 28°	7,00
Cointreau 40°	7,00

Léostillerie à Rosheim

Limoncello 30°	9,00

Prix nets en €uros - service compris - TVA incluses