

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes autour des champignons des bois
Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



Sur une salade de courge spaghetti, de fines tranches de truite fumée,
Œuf coulant et crème de raifort, Petit pain à l'aneth et moutarde

**AOC Klevenner de Heiligenstein, Cave historique
des Hospices de Strasbourg « Cuvée E. Wantz » 2023**



« De la queue au menton, tout est bon dans le cochon »

Poitrine longuement braisée pour être moelleuse puis dorée dans ses
sucs, pomme farcie de boudin, joue confite, pieds pour une saucisse
« gueuse » aux herbes, déclinaison autour du maïs et sauce au vin de
noix, Pain de campagne aux céréales

AOC Pic Saint-Loup Rouge, Mas Bruguière « L'Arbouse » 2022



Charlotte à la poire et thé rouge rooibos, sorbet au coing
VDN Muscat de Rivesaltes, Vinocéros 2024

Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

80 euros hors boissons - 125 euros toutes boissons comprises

Supplément : 15 euros

Le fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici

**Nous ne proposons pas de menus végétans, végétariens, sans lactose ou
sans gluten. D'autre part nous ne savons pas gérer les allergies graves.**

Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.

Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension

Tous nos plats comportent les 14 allergènes majeurs A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N.

La liste détaillée des produits allergènes est consultable sur demande.