

## Service sur assiette

### NOUVELLE FORMULE

**Entrée-plat OU plat-dessert : 16,00 €**

**Entrée-plat-dessert : 24,00 €**

Assiette de crudités variées

\*\*\*\*

Le filet de poulet et sa  
Poêlée de spaetzles à la choucroute

\*\*\*\*

La coupe de glace, chantilly maison

---

### Menu Tradition : 34,00 €

Mise en bouche

\*\*\*\*

Le filet de porc séché, affiné à l'ancienne, en cheminée,  
garni beurre au miel et Kirch, salade verte

\*\*\*\*

Le poussin d'Alsace rôti et sa trilogie de légumes

\*\*\*\*

Le fromage ou la glace

## Service sur cuivre

### Menu Montagne : 49,00 €

Mise en bouche

\*\*\*\*

Le jambon de montagne beurre au miel et Kirsch

\*\*\*\*

Le civet de biche ou cerf, Spaetzle au beurre

\*\*\*\*

La coupe glacée, chantilly maison

---

### Menu Délice : 51,00 €

Mise en bouche

\*\*\*\*

La viande des Grisons garnie,  
beurre au miel et Kirch, salade verte

\*\*\*\*

La noix de veau à la crème, origine France, spaetzle au beurre

\*\*\*\*

La pêche Melba avec chantilly maison

# MENUS GASTRONOMIQUES

## Service sur cuivre

Menu Terre et Eau : 68,00 €

Mise en bouche

\*\*\*\*

La farandole de crudités

\*\*\*\*

La truite d'Alsace aux amandes

\*\*\*\*

Le filet de bœuf chorolais origine France, Maître d'hôtel, garniture de légumes

\*\*\*\*

Le sorbet arrosé au marc de Gewurztraminer

-----  
Menu Romance : 75,00 €

Mise en bouche

\*\*\*\*

La farandole de crudités

\*\*\*\*

Le foie gras d'oies maison

\*\*\*\*

Le filet de bœuf charolais origine France, aux morilles, garniture de légumes

\*\*\*\*

Le sorbet arrosé au choix