



CARTE-PRIX NETS (SERVICE COMPRIS)

Les entrées

Le consommé 9,00 € ☺

Les entrées Froides

Les crudités variées 13,00 € ☺

Le jambon de montagne garni 16,00 € ☺

La viande des Grisons garnie 18,00 € ☺

Le bloc de foie gras d'oie, Feyel de Strasbourg 22,00 €

Le foie gras d'oie maison 26,00 € ☺

Les entrées Chaudes

La cassolette d'escargots à l'indienne 26,00 € ☺

La croûte aux morilles 42,00 € ☺

Le poêlé de foie gras d'oie en escalope 42,00 € ☺

Les cuisses de grenouilles Langmatt (à partir de 2 personnes) 58,00 € ☺
(spécialité maison - selon disponibilité) (29,00 € /Pers)

Les Plats

Nos plats chauds sont proposés en service sur cuivre et chauffe-plats (sauf poissons)

Les Poissons

La truite d'Alsace aux amandes 34,00 € ☺

Le filet de sandre persillé au beurre d'anchois 34,00 € ☺

Le filet de saumon, sauce homardine 34,00 € ☺

☺ :Logo « fait maison »



CARTE-PRIX NETS (SERVICE COMPRIS)

Les Plats suite

Le Veau

<i>La noix de veau, Origine France, à la crème, spaetzles au beurre</i>	42,00 €	☺
<i>La noix de veau, Origine France, aux girolles, spaetzles au beurre</i>	49,00 €	☺
<i>La noix de veau, Origine France, au curry, garniture de légumes</i>	44,00 €	☺

La Volaille

<i>Le poussin rôti d'Alsace, garniture de légumes</i>	34,00 €	☺
<i>Le poussin rôti d'Alsace, au curry, spaetzles au beurre</i>	36,00 €	☺
<i>Le poussin rôti d'Alsace et sa poêlée de spaetzles à la choucroute</i>	34,00 €	☺

Le Gibier

<i>Le civet de biche ou de cerf, spaetzles au beurre</i>	48,00 €	☺
--	---------	---

Le filet de bœuf

<i>Le filet de bœuf charolais, Origine France, maître d'hôtel, trilogie de légumes</i>	45,00 €	☺
<i>Le filet de bœuf charolais, Origine France, au poivre flambé au Cognac, trilogie de légumes</i>	48,00 €	☺
<i>Le filet de bœuf charolais, Origine France, au curry, trilogie de légumes</i>	49,00 €	☺
<i>Le filet de bœuf charolais, Origine France, aux morilles, trilogie de légumes</i>	59,00 €	☺

☺ : Logo « fait maison »

MES SÉLECTIONS DU TERROIR

<i>Le poêlé de foie gras d'oie en escalope et sa brioche tiède</i>	42,00 €	☺
<i>La truite d'Alsace aux amandes</i>	34,00 €	☺
<i>Le poussin rôti d'Alsace et sa poêlée de spaetzles à la choucroute</i>	34,00 €	☺
<i>Le civet de biche ou cerf et ses spaetzles au beurre</i>	48,00 €	☺
<i>La portion de Munster</i>	11,00 €	☺
<i>Le Munster flambé au Marc de Gewurztraminer</i>	25,00 €	☺
<i>Le sorbet citron vert arrosé au Marc de gewurztraminer</i>	13,00 €	☺
<i>La pâtisserie maison</i>	12,00 €	☺

☺ : Logo fait maison



Les Desserts

Douceurs sucrées

<i>La glace et sa chantilly maison</i>	10,00 €
<i>La pâtisserie</i>	8,00 €
<i>La pâtisserie maison</i>	12,00 € ☺
<i>L'ananas au Kirsch</i>	12,00 €
<i>La salade de fruits</i>	10,00 € ☺
<i>La pêche melba avec chantilly maison</i>	12,00 €
<i>La meringue glacée</i>	12,00 €
<i>L'assiette gourmande</i>	18,00 € ☺

Plaisirs arrosés

<i>Le sorbet citron vert, arrosé au Marc de Gewurztraminer</i>	13,00 €
<i>Le sorbet framboise, arrosé à la framboise</i>	13,00 €
<i>Le sorbet poire, arrosé à la poire Williams</i>	13,00 €
<i>La coupe Langmatt arrosée</i>	13,00 €

Nos choix de fromages

<i>Le plateau de fromages</i>	18,00 €
<i>Le munster flambé au Marc de Gewurztraminer</i>	25,00 € ☺
<i>L'assiette de fromages garnie</i>	15,00 €
<i>La portion de fromage</i>	11,00 €

Logo ☺ : fait maison

