



# La Carte

## CARTE-PRIX NETS (SERVICE COMPRIS)

### Les entrées

Le consommé 6,00 €

### Les entrées Froides

Les crudités variées 11,50 €

Le jambon de montagne, beurre au miel et Kirsch 15,00 €

Le filet de porc séché, affiné à l'ancienne, en cheminée  
beurre au miel et Kirsch, Salade verte 16,00 €

La viande des Grisons garnie, beurre au miel et Kirsch,  
Salade verte 16,00 €

Le bloc de foie gras d'oie, Feyel, de Strasbourg 18,00 €

Le foie gras d'oie maison 22,00 €

### Les entrées Chaudes

La cassolette d'escargots à l'indienne 23,00 €

La croûte aux morilles 36,00 €

Le poêlé de foie gras d'oie en escalope 38,00 €

Les cuisses de grenouilles Langmatt 25,00 € /Pers  
Spécialité maison ( selon disponibilité) (à partir de 2 personnes)

### Les Plats

Nos plats chauds sont proposés en service sur cuivre et chauffe-plats

### Les Poissons

La truite d'Alsace aux amandes 27,00 €

Le filet de sandre persillé au beurre d'anchois 28,00 €

Le filet de saumon, sauce homardine 28,00 €

## CARTE-PRIX NETS (SERVICE COMPRIS)

### Les Plats suite

#### Le Veau

La noix de veau, Origine France, à la crème, spaetzles au beurre	33,00 €
La noix de veau, Origine France, aux girolles, spaetzles au beurre	41,00 €
La noix de veau, Origine France, au curry, garniture de légumes	35,00 €

#### La Volaille

Le poussin rôti d'Alsace, garniture de légumes	28,00 €
Le poussin rôti d'Alsace, au curry, spaetzles au beurre	30,00 €
Le poussin rôti d'Alsace et sa poêlée de spaetzles à la choucroute	28,00 €

#### Le Gibier

Le civet de biche ou de cerf, spaetzles au beurre	38,00 €
---	---------

#### Le filet de bœuf

Le filet de bœuf charolais, Origine France, Maître d'hôtel, trilogie de légumes	38,00 €
Le filet de bœuf charolais, Origine France, au poivre flambé au Cognac, trilogie de légumes	41,00 €
Le filet de bœuf charolais, Origine France, au curry, trilogie de légumes	42,00 €
Le filet de bœuf charolais, Origine France, aux morilles, trilogie de légumes	49,00 €



## MES SELECTIONS DU TERROIR

Le poêlé de foie gras d'oie en escalope et sa brioche tiède	38,00 €
La truite d'Alsace aux amandes	27,00 €
Le poussin rôti d'Alsace et sa poêlée de spaetzles à la choucroute	28,00 €
Le civet de biche ou cerf et ses spaetzles au beurre	38,00 €
La portion de Munster beurre au miel et Kirsch	11,00 €
Le Munster flambé au Marc de Gewurztraminer	15,00 €
Le sorbet citron vert arrosé au Marc de gewurztraminer	10,00 €
La pâtisserie à l'Alsacienne	8,00 €





# Les

# Douceurs





## Les Desserts

### Douceurs sucrées

La glace et sa chantilly maison	7,50 €
La pâtisserie maison	8,00 €
L'ananas au Kirsch	10,00 €
La salade de fruits	10,00 €
La pêche melba avec chantilly maison	9,00 €
La meringue glacée	10,00 €
L'assiette gourmande	13,50 €

### Plaisirs arrosés

Le sorbet citron vert, arrosé au Marc de Gewurztraminer	10,00 €
Le sorbet framboise, arrosé à la framboise	10,00 €
Le sorbet poire, arrosé à la poire Williams	10,00 €
La coupe Langmatt arrosée	10,00 €

### Nos choix de fromages

Le plateau de fromages, beurre au Kirsch et miel	15,00 €
Le munster flambé au Marc de Gewurztraminer	15,00 €
L'assiette de fromages garnie, beurre au Kirsch et miel	15,00 €
La portion de fromage, beurre au Kirsch et miel	11,00 €

