



ENTRÉES

L'Œuf bio de la Ferme Richart  24
Premières Fèves, Morilles, émulsion Vin jaune

Le Foie gras de canard de la Maison Andignac 26
Cerise de Westhoffen, Amande fraîche

L'Araignée de mer de Saint-Malo 26
Céleri croquant de la ferme Diemer, condiment Raifort, vinaigrette
aux Agrumes bio d'Humberto

PLATS

Le Saint-Pierre des côtes bretonnes 38
Minestrone d'Ariane et Julien au Basilic, Moules marinière Citron

Le Chevreuil des chasses d'Alsace en deux temps 42
Le Dos rôti, jus à la liqueur de Sapin. L'Epaule confite, en Parmentier

Le Carré de Veau de lait  42
sélectionné par Didier Massot, Meilleur Ouvrier de France
Pommes Macaire signature, Truffe d'été, Petits pois et jus gourmand



FROMAGES

Les Fromages d'Alsace et d'ailleurs 16
Sélectionnés et affinés par la famille Quesnot, dans les caves de Buhl

DESSERTS

La Fraise d'Alsace 15
Composition autour de la Fraise et de la Mélisse

Le Chocolat Café 15
Dans l'esprit d'un Cappuccino

La Framboise de la ferme Heckmann 15
Framboise de plein champs en texture, Fenouil croquant

Glace ou Sorbet Maison 3,50 la quenelle

Moyens de paiement:

Espèces, chèque, carte de crédit (Visa, Mastercard, American Express), tickets restaurant, chèques cadeau des Chefs d'Alsace.
Prix nets en euros, service compris.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.