

Menu de Noël

MENU à 40.00 €

*Le Saumon « Label Rouge » - Ecosse
Vieux parmesan, tartare de saumon et avocats – Pain brioché*



*Poussin rôti à l'échalote paille
Petits légumes de saison – Pommes de terre sautées*



Vacherin glacé

MENU à 35,00 €

Mini tarte flammée maison



*Pot au feu à l'Alsacienne
Bouillon de bœuf et quenelles de moelle maison*

*Paleron de bœuf
Crudités de saison, pommes de terre sautées et légumes de saison*



Buche de Noël

MENU à 45.00 €

*Salade folle de saumon fumé
Et foie gras maison*



*Cuisse de canard au Vin Rouge
Quenelles de pommes de terre*



Kougelhopf glacé au Kirsch

MENU à 34.50 €

*Mini tarte flammée maison
Ou
Presskopf maison – Crudités de saison*



*Choucroute Royale « Bürestubel »
Lard fumé, lard salé, échine, collet fumé, ripple, wädele,
Quenelles de foie, Montbéliard, knack, boudin et pommes de terre*



*Profiterole à la vanille
Sauce chocolat maison*

MENU à 42.00€

Terrine de foie de volaille maison – Crudités de saison



*Osso Bucco à l'Orange
Nouilles maison*



Kougelhopf glacé au Kirsch

MENU à 38.00 €

*Pâté en croûte maison
Crudités de saison*



*Fleischneck aux girolles (ou pleurotes selon les saisons) à la crème
Duo de purées du jour, salade composée*



*Profiteroles à la vanille, sauce chocolat maison
Ou
Flan au caramel*

MENU à 40.00 €

Salade composée au magret de canard fumé maison

Foie gras d'oie à la fleur de sel

Pain aux figues fraîches



Jarret caramélisé à la bière de cerise sur choucroute

Quenelles de pommes de terre et pommes de terre sautées



Le Profiterole à la vanille

Sauce chocolat

MENU à 40.00 €

Le saumon « Label Rouge » Écosse

Vieux parmesan, tartare de saumon et d'avocats, pain brioché



Poussin rôti à l'échalote paille

Petits légumes de saisons – Les Vraies Pommes Dauphines



La buche de Noël

Autour d'une Flammekuche au feu de bois

MENU à 28.00 €

Tarte flammée au feu de bois A VOLONTE

(normale, gratinée, grattons)

Accompagnée de salade verte

Tarte maison ou Vacherin glacé

Menu Baeckeofe
aux 3 viandes (bœuf, porc et agneau)

MENU à 28.50 €

Baeckeofe
Salade de saison

Vacherin glacé



MENU à 35.00 €

Mini Tarte flammée au feu de bois

Baeckeofe
Salade de saison

Coupe « Biirestubel »

Glaces vanille et café, fruits cuits au vin rouge et à la cannelle

Banane, rhum, chantilly

MENU à 48,50 €

*Le duo de foie gras maison
Chutney aux épices, pain brioché*

Ou

Le Sandre – Crème de céleri

*Jarret rôti à la bière de cerise
sur choucroute*

Ou

*Joue de porc à la bière brune
Les purées de saison du jour*

Le buche de Noël au chocolat

Ou

La buche glacée