

# 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*