

POTAGES

Soupe de poisson avec sa rouille et ses croûtons frottés à l'ail	€ 12.-
Potage crème aux légumes du marché	€ 7.-

ENTREES

Duo de foie gras de canard, façon « Philippe Schneider » en terrine au crémant d'Alsace et poêlé aux pommes fruits	€ 21.-
Noix de Saint-Jacques poêlées sur son crémeux de petits pois	€ 19.-
Galette de pommes de terre aux œufs de poisson volant et sa sauce au vin jaune	€ 21.-

POISSONS

Médailon de lotte, purée de potiron au gingembre crème citron vert	€ 26.-
Poisson du jour agrémenté aux produits du moment	Prix selon arrivage

VIANDES

Carré d'agneau au beurre de noix € 21.-
courgette farcie au potiron et ses petits légumes
gratin dauphinois

Filet de bœuf « Rossini » € 32.-
petits légumes et pommes vonnassiennes

Mignon de chevreuil aux deux sauces € 26.-
pomme de terre et potiron en purée,
gâteau de semoule aux quetsches, spätzles « maison »

LA CARTE DE NOS CLASSIQUES

Gambas flambées à table au pastis ou au calvados € 26.-

Escargots en coquilles : les 6 : € 6.50.-
les 12 : € 12.50.-

Faux filet « Slaney Valley », Irlande €19.50.-
au poivre mignonnette, flambé au cognac
légumes du marché et pommes vonassiennes

Rognons de veau à la moutarde ou au vin rouge, €19.50.-
spätzles « maison »

Selle de chevreuil « belle fruitière » servie à partir de 2 personnes,
spätzles « maison », chou rouge aux marrons, purée de pommes de
terre et de potiron, fruits pochés, aïrelles,
duo de sauces « chasse et crème » €34.P/Pers.



Menu « terroir » €23.-

Terrine de gibier et son assortiment de crudités

Ragoût de chevreuil, garniture grand-mère et spätzles « maison »

Kougelhopf glacé aux deux coulis

Menu « tout poisson » €38.50.-

Galette de pommes de terre aux œufs de poisson volant
et sauce au vin jaune

Médaille de lotte, purée de potiron au gingembre
crème citron vert

Carpaccio d'ananas, sorbet basilic

Menu « ballade en forêt » à €49.-

Le duo de foie gras de canard, façon « Philippe Schneider »
en terrine au Crémant d'Alsace, et poêlé aux pommes fruits

Mignon de chevreuil aux deux sauces, pommes de terre et potiron en
purée, gâteau de semoule aux quetsches, spätzles « maison »

Crêpe Suzette, glace à la vanille Bourbon