

## Entrées

<b>Pâté en croûte de notre chasse</b> moutarde aux épices, pickles de légumes	15,50€
<b>Carpaccio de filet de veau fumé au bois de sapin</b> sauce César, olives Leccino, parmesan et tomates confites	16,50€
<b>Œuf parfait</b> espuma au parmesan, croûtons et jeunes pousses	13,00€
<b>Tartare de saumon juste snacké</b> brunoise de mangue et jeunes pousses en vinaigrette	16,50€

## Grignotage à toute heure....

<b>Nos planchettes, idéal pour un apéro gourmand !</b> -charcuteries alsaciennes, -fromages affinés, -mixte (fromages et charcuteries)	16,00€
<b>Portion de frites</b> ketchup ou mayonnaise	6,50€

## C'est la saison !

<b>Salade printanière</b> variation de légumes du moment (disponible en entrée à 13,50€)	22,00€
<b>Salade gourmande du chef</b> saumon Bömlo fumé, foie gras, magret fumé, etc...	26,00€

## Plats

<b>Pluma de cochon noir ibérique gratinée au chorizo</b> petits légumes et pommes grenailles rôties	27,00€
<b>Suprême de volaille d'Alsace, jus corsé balsamique,</b> petits légumes du moment et purée de pommes de terre maison	25,00€
<b>Croustillant de poisson du jour sur lit de pâtes maisons</b> sauce au vin blanc et fondue de poireaux	24,50€
<b>Pièce du boucher</b> selon arrivage	28,50€

## Nos ravioles fraîches et faites maison

<b>Ravioles parfumées à la tomate aux légumes du moment</b> noisettes torréfiées du Piémont, fondue de poireaux, huile aux herbes	17,50€
<b>Ravioles à la ricotta, tombée d'épinards</b> et sel citron, menthe, espelette	18,50€
<b>Ravioles parfumés aux cèpes à la viande de notre chasse,</b> sauce aux champignons du marché	20,50€
<b>Ravioles au safran de saumon Label Rouge,</b> fondue de poireaux et sauce au vin à l'oseille	19,00€

## Menu enfant (jusqu'à 10 ans) 12,00€

### 1 plat :

- Filets de volaille panés aux graines
- Pâtes fraîches ou frites ou légumes

### 1 dessert :

- 1 boule de glace

### 1 boisson :

- 1 sirop
- 1 limonade
- 1 diabololo

Prix nets. Service inclus.

## Les Desserts de Gaëlle

<b>Assortiment de fromages affinés</b> par Xavier Thuret MOF 2007	13,00€
<b>Verrine citron meringuée</b> shortbread, crémeux citron jaune, marmelade citron, meringue italienne au citron vert	9,00€
<b>Finger cacahuètes</b> caramel au beurre de cacahuète, mousse au chocolat et biscuit sablé	8,00€
<b>Tiramisu léger et aérien</b> café et cacao (sans alcool et sans gluten)	8,00€
<b>Coupe de glaces artisanales « Glaces du Lac »</b> -vanille, café, noisette, chocolat, gianduja, bulgare, carasel -fraise et basilic, poire, citron vert	2,50€/boule
<b>Coupe glacée carrément gourmande</b> Glace carasel, glace gianduja, nougatine, noisettes caramélisées et chantilly	8,90€
<b>Coupe glacée citronnée</b> Sorbet citron vert, glace bulgare, guimauve, chantilly, crème de citron et pépites de chocolat	8,90€

**N'hésitez pas à aller visiter  
notre vitrine  
à pâtisseries  
pour plus d'inspiration !!**

Prix nets. Service inclus.