

SUGGESTIONS

-Amer de Noël et bière : 3.50

-Muscat d'Alsace , Cave Spannagel 3.90

-Apéritif maison : - Crémant d'Alsace à la crème de châtaigne 4.30

- Crémant d'Alsace à la liqueur de pain d'épices 4.30

A PARTAGER À L'APÉRO

Escargots au beurre maître d'hôtel les 6-6.50 les 12-9.00

Assiette de jambon cru d'Alsace la petite 6.70 la grande 8.50

Tarte flambée traditionnelle 7.90

SUGGESTIONS VINS

Gewurztraminer Vieilles Vignes « Les Carrières » : 4.90 le verre

Muscat de Rivesaltes (vin moelleux) 4.00

Vin rouge : Roques'N'Toque bio, grenache et syrah 3.90 le verre ; 18 la bouteille

CIVET de biche et spaetzlés « maison » 16.00

ÉMINCÉ DE VEAU sauce au curry 17.50

PIZZA de l'épiphanie : sauce tomate, mozzarella, jambon, emmental, crème et œuf
9.50

PIZZA au foie gras : sauce tomate, mozzarella, salade, magret de canard fumé, foie gras
de Canard fait maison, tomate cerise, crème de balsamique, confiture de figue 15.00

TARTE FLAMBÉE au foie gras : sauce crème, oignon, lardons, salade, magret de canard
fumé, foie gras de Canard fait maison, tomate cerise, crème de balsamique, confiture de
figue 15.00

TORCHE aux marrons Maison : meringue, crème de marrons et chantilly 7.00

*Toute l'équipe du Restaurant vous présente ses meilleurs vœux
pour cette folle année 2022 qui nous tend les bras*

et BON APPÉTIT