

Entrées

Les cannellonis de saumon fumé et bibeleskas, mesclun en salade	14.00
La crème de potiron et krerele de magret fumé	11.00
Le carpaccio de bœuf au parmesan et salade de roquette	15.00
Le feuilleté de pleurotes et coulis de persil	13.00
Le foie gras de canard et sa gelée de Gewurztraminer	19.00
Le pressé de bœuf aux petits légumes, vinaigrette de noisettes	12.00
Le roulé de chèvre et courgette, confiture de ratatouille et baguettine à l'huile d'olives	12.00
Les samoussas de queue de bœuf, crème de wasabi	13.00

Poissons

Le filet de truite saumonée piqué au lard, poireaux à l'étuvé, émulsion de beurre blanc	19.00
Le skrey de Norvège (<i>famille cabillaud</i>), mousseline de céleri et échalotes en sauce	22.00
Le ballotin de choucroute aux trois poissons	20.00
Le filet de sandre matelote façon lasagne	21.00
Le tout saumon : <i>verrine d'avocat et saumon fumé, tartare de saumon, brochette de saumon et mangue grillée</i>	23.00

Pour les enfants, demandez notre carte spéciale :

Menu du Petit Châtelain

Pour les gourmets, notre sommelier vous propose un accord mets & vins au verre, n'hésitez pas à vous laisser conseiller



Viandes

La véritable bouchée à la reine, spaetzle maison	17.00
Le jarret de porcelet caramélisé, purée de pommes de terre gourmande et iceberg en salade	17.00
Le tartare de bœuf coupé au couteau et préparé à votre table	20.00
La choucroute alsacienne aux 6 viandes	18.00
La cuisse de canard confite, navets salés et jus réduit	19.00
L'entrecôte de bœuf à la moelle, pommes gaufrettes et arlequin de légumes	24.00

Fromages

L'assiette de munster de la Famille Husson	7.00
Le camembert au four (pour 2 personnes), sa salade aux noix et pommes et son petit pain paysan	15.00

Desserts

Le kougelhof glacé au Marc de Gewurztraminer	7.00
Le coulant au chocolat noir et sa glace vanille	9.00
La salade de fruits frais	6.00
L'assortiment de glaces et sorbets	7.00
La tartelette fromage blanc et son sorbet	8.00
Le moelleux au citron vert et dôme coco	8.00
La chausson aux pommes caramélisées et glace cannelle	8.00
Le café gourmand	8.00