



VENTE À EMPORTER

Vous pouvez composer votre menu vous-même
en choisissant parmi ces suggestions

Entrées

Asperges 11 € —	blanches d'Alsace, juste cuites émulsion à l'ail des ours du jardin & croustillant pain / oignons frits
Foie gras 11 € —	de canard de la Maison Mitteault, en terrine gelée fine à la fleur de sureau & mirabelles 2020
Effiloché de volaille 10 €	<i>de chez Hubert à Neufchef,</i> mijotée longuement & pris en gelée, comme un pressé sauce façon gribiche & mélange de salades

Plats

Joue de porc 10 € —	mijotée longuement au caramel & à la sauce soja quelques légumes de cuisson & touche de gingembre
Veau 12 € —	le filet mignon, légèrement fumé & grillé sauce aux cèpes secs
Turbot 13 € —	sauvage, en pavé cuit à la vapeur fumet de poisson légèrement crémé & touche d'olive noire
Tête de veau 11 €	<i>la recette de la famille François</i> mijotée à l'estragon & vin blanc de Moselle, sauce tartare

Garnitures (+3,5 €)

Grenailles —	petites pommes de terre parfumées au romarin du jardin poêlées au beurre demi-sel
Croquettes —	de pommes de terre <i>rattes</i> au fromage & noix de muscade
Mitonnée	de légumes du moment, enrobés de beurre

Carte à emporter du mercredi 5 au dimanche 9 mai
Sur commande au plus tard la veille au 03 87 01 30 18

Retrait sur place du mercredi au dimanche : 10h - 13h // 17h - 18h

Desserts

Merveilleux 4 € —	meringues jaunies masquées de crème fouettée enrobées de copeaux de chocolat noir bassam, pure origine
Babirabelle 5 € —	savarin imbibé d'un sirop à l'eau-de-vie de mirabelle crème fouettée à la vanille de Tahaa
Fraises 5 € —	servies sur une crème mousseline à la vanille croustillant à la pâte feuilletée
Glaces & Sorbets 500ml	Yaourt de brebis : 5,5€ Café 100% arabica : 6€ Noisettes Mortarella torréfiées : 7€ Chocolat noir bassam & Miel d'ici : 6,5€ Vanille de Tahaa : 6,5€ Banane de Martinique : 6€ Romarin <i>pine scented</i> : 6€ Mirabelle de Tincry : 5,5€ Fraise Senga : 7€ Poire Williams : 5,5€

À l'apéro

Pop-corn caramélisés aux épices tandoori : 2€ les 100g
Cancoillotte fumée faite maison : 3,5€ les 100g
Rosé floral à la fleur d'hibiscus : 5,5€ les 50cl

Pour compléter le repas :

<i>On sait que vous aimez le pain servi au Restaurant !</i>
baguette de pain (440g) : 2,6€
boule de pain au levain (1kg) : 6,5€

A boire :

Vins blancs	Muscat sec, vin aromatique & fruité (idéal avec les asperges) 11€ Vacqueyras, vin riche, aromatique & légèrement boisé 18€
Vins rouges	Maury sec, vin riche & puissant 16€ Alsace Pinot noir, vin fruité & légèrement boisé 12€

Pour plus de choix de vins, n'hésitez pas à demander conseil à Laura...

