

Menu du Moment

Entrées

Halloumi grillé, duo de pastèques grillées à la sarriette,
jus de pastèque perlé à l'huile de basilic
& noix de cajou torréfiées

 AOC Pinot-Gris Haut Ho ! - Domaine du Bollenberg - 8€/verre
ou

Soupe tiède de patates douces, lait de coco & curcuma,
crevettes marinées à la sauce soja & au mirin

 AOC L'Auxerrois Vieilles Vignes - Domaine J-B Adam - 8€/verre

Plats

Onglet de bœuf sauce échalotes, écrasé de pommes de terre
à l'huile d'olive & à la ciboulette, légumes du maraîcher

 Pinot Noir Sélection - Domaine du Bollenberg - 8€/verre

ou

Dorade sébaste, condiment tomates anciennes,
huile d'ail des ours, éclats d'amandes, écrasé de pommes de
terre à l'huile d'olive & à la ciboulette, légumes du maraîcher

 AOC Riesling Grand Cru Brand - Cave vinicole de Turckheim - 8€/verre

Desserts

Choco sésame noir

ou

Crème au yaourt, coulis cerise au kirsh & glace cerise



Entre ciel et terre - épices & bergamote -
Jardins de Gaïa - 4.50€/tasse

Summer Vibration - Lemongrass & mangue - Jardins de Gaïa - 4.50€/tasse

2 plats 24€ – 3 plats 28€

Du 24-août au 12 septembre 2026, déjeuner du lundi au samedi