

Menu du Moment

Entrées

Crème de courge, oeuf parfait,
pleurotes sautés, guanciaie



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

ou

Queues de crevettes marinées, houmous de patate douce,
brunoise de légumes acidulés, huile de menthe



AOC Riesling Grand Cru Brand - Cave vinicole de Turckheim - 8.50€/verre

Plats

Joue de porc, sauce pinot noir,
Käseknepfles à la châtaigne et légumes du maraîcher



AOC Pinot Noir "Pur Granite" - Domaine Jean-Baptiste Adam - 8€/verre

ou

Filet de bar, sauce hollandaise,
Käseknepfle à la châtaigne et légumes du maraîcher



VDF L'effrontée - Maison Jean Huttard - 8€/verre

Desserts

Mille-feuille aux pommes rôties, crème d'amande

ou

Mousse praliné, dacquoise, coulis praliné



Entre Ciel et Terre - épices & bergamote -
Jardins de Gaïa - 4.50€/tasse

Volupté d'Orient - Wu Long, fleur d'oranger - Jardins de Gaïa - 4.50€/tasse

2 plats 24€ – 3 plats 28€

Du 12 au 24 octobre 2026, déjeuner du lundi au samedi