

## Menu du Moment

### Entrées

**Tarte Tatin de poireaux, pesto de  
graines de courge, stracciatella de burrata**



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

**ou**

**Moules marinées, purée de maïs,  
maïs sauté, coulis de poivrons rôtis**



AOC Riesling Tradition - Domaine du Bollenberg - 8€/verre

### Plats

**Filet de canette, sauce aigre-douce à la cerise,  
mouseline pommes de terre, butternut & légumes du maraîcher**



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

**ou**

**Filet de merlu, crème de pleurotes & pleurotes sautés  
mouseline pommes de terre, butternut & légumes du maraîcher**



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

### Desserts

**Crumble coing**

**ou**

**Tiramisu quetsches**



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

Bonne mine - cannelle, violette, verveine - Jardins de Gaïa - 4.50€/tasse

**2 plats 24€ – 3 plats 28€**

Du 26 octobre au 07 novembre 2026, déjeuner du lundi au samedi