

Menu du Moment

Entrées

Velouté d'asperges, tartare d'asperges, huile & espuma de cresson, graines de courge



Muscat Sélection - Domaine du Bollenberg - 7,50€/verre

ou

Écrasé de pommes de terre à l'anchois et à l'olive, blancs d'encornets épicés, oignons verts et poivrons marinés



Riesling Tradition - Domaine du Bollenberg - 7€/verre

Plats

Suprême de poulet jaune, sauce jambon sec légèrement crémée garnie d'oignons confits et de saucisses de Diot, mousseline de lentilles corail & légumes du maraîcher



Pinot Gris Haut Oh ! - Domaine du Bollenberg - 7.50€/verre

ou

Poisson selon arrivage, sauce vierge à la dulce poivrée et aux herbes fraîches, mousseline de lentilles corail & légumes du maraîcher



Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg - Domaine René Meyer - 8€/verre

Desserts

Rhubarbe pochée grenadine, crumble & crème Dulcey

ou

Gaspacho d'ananas, tartare de kiwi & huile de menthe



Magie des bois - Rooibos myrtille & framboise -
Jardins de Gaïa - 4.50€/tasse

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

2 plats 24€ - 3 plats 28€

Du 27 avril au 08 mai 2026, déjeuner du lundi au vendredi