

Menu du Moment

Entrées

Chiffonade de melon, jambon & gelée au porto



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

ou

Carpaccio de tomates anciennes, stracciatella de burrata,
crumble basilic & crème de balsamique



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

Plats

Suprême de poulet jaune, jus de volaille au thym,
pommes de terre grenaille rôties & ratatouille



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

ou

Poisson selon arrivage, sauce Chimichurri,
pommes de terre grenaille rôties & ratatouille



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

Desserts

Ganache huile d'olive, suprême d'orange, huile basilic

ou

Duo pêche, nectarine, crème vanille & biscuit sarriette



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 10 au 22 août 2026, déjeuner du lundi au samedi