

Menu du Moment

Entrées

Velouté de courge, espuma de ciboulette,
petits croûtons



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

ou

Caviar d'aubergine, coulis de poivrons rôtis, mousse de chèvre,
pétales de chorizo, noix de cajou torréfiées & figues fraîches



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

Plats

Rumsteck d'agneau, jus d'agneau à la myrtille,
pommes de terre grenailles confites

& légumes du maraîcher



Pinot Noir Pur Granite - Domaine J-B Adam - 8€/verre

ou

Cassolette de la mer, pommes de terre
grenailles confites & légumes du maraîcher



Riesling Tradition - Domaine du Bollenberg - 8€/verre

Desserts

Tarte aux quetsches, coulis de quetsches
relevé à l'eau-de-vie de quetsches & chantilly

ou

Flan chocolat & compotée de cerises



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

Retour de cueillette - Fruits Rouges - Jardins de Gaïa - 4.50€/tasse

2 plats 24€ – 3 plats 28€

Du 23 septembre au 10 octobre 2026, déjeuner du lundi au samedi