



EN 3 TEMPS : 1 entrée / 1 plat / 1 dessert : 41€

EN 4 TEMPS : 1 entrée / 1 poisson / 1 viande / 1 dessert : 59€

(Le choix de votre dessert vous sera demandé lors de la commande)

Entrées :

- ❖ Crémeux de butternut, queues de gambas tièdes, gingembre et saté | sauce coco-curry
- ❖ Œuf bio en cuisson parfaite | poêlée de champignons, émulsion de pommes de terre à l'estragon | croustillant de lard fumé
- ❖ Rosace de saumon | salade de choucroute | crème acidulée au vinaigre de framboise, œufs de saumon
- ❖ Foie gras d'oie mi-cuit | chutney à l'abricot et au sureau (Supplément + 5€)

Plats :

- ❖ Filet de maigre | barigoule de fenouil, tomates cerises confites | émulsion basilic
- ❖ Marmite de poissons | croûtons à l'aïoli * Intemporel & classique de la maison
- ❖ Cuisse de lapereau aux raisins blancs | purée de panais | jus perlé
- ❖ Pièce de bœuf | endive rôtie, pomme grenaille, pleurotes | jus au vin rouge (Supplément + 4€)

Desserts :

- ❖ Assiette de glaces et de sorbets
- ❖ Poire pochée | mousse vanille, orange sanguine | glace carambar
- ❖ Baba au Rhum | sirop aux agrumes et épices | fruits de saison
- ❖ Poêlée de pommes et ananas | crumble au spéculoos | glace cannelle

**Assortiment
fromages
d'Alsace**

« Fromagerie
Steinmetz »
à Schirrhein

12€

Menus élaborés par Jean-François ROYER en collaboration avec Fabien MENGUS

Sous réserve d'éventuelles modifications (Origine des viandes : Irlande-France)

Prix nets en euros – Service compris