



**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 :

- ❖ Effiloché de gambas et crabe-tourteau | salade de betterave rouge au citron et fruits de la passion
- ❖ 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 :

- ❖ Médallions de lotte | risotto au riz noir et brocolis | sauce aux crustacés
- ❖ Marmite de poissons | croûtons à l'aïoli \* Intemporel & classique de la maison
- ❖ Cuisse de lapereau aux raisins blancs | purée de panais | jus perlé
- ❖ Dos de cerf | chou rouge confit, purée de butternut | jus aux épices (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*