

Nous vous proposons pour vos apéritifs,
une variation de tartelettes garnies de tapenade et condiments 45 pc/40.00€

« facile » à emporter chez vous

L' incontournable foie gras d'oie maison,
- en terrine de 300 g 43.00€ / 3 à 4 pers
- en bloc de 500 g 63.00€ / 5 à 8 pers
accompagné
d'une compote de figes et mangues, 100 g 7.50€
d'un pain aux raisins et noisettes 4 à 6 pers 12.00€

Lutz Janisch ainsi que toute son équipe
vous accompagnent dans vos repas
et vous souhaitent un bon appétit

« Joyeux Noël et
une bonne et heureuse année 2018 »

Les huîtres « Gillardeau » n°2 ouvertes avec leurs garnitures 6 pc / 18.00€
Le cœur de saumon fumé maison 500 g 39.00€

Les entrées

La terrine de foie gras d'oie, Quetscheschleggl, mousseline de cèpes 16.00€/pers
Le filet de thon « Sashimi », avocat, réduction d'orange et gingembre 17.00€/pers
Le filet de Bückling fumé, caviar de hareng, variation de betteraves 16.00€/pers
La salade de homard «Waldorf», céleri, noix, pommes 19.00€/pers

Les plats principaux

La brochette de noix de Saint Jacques, risotto de topinambour 17.00€/pers
Le baeckeoffe de bar, sauce crustacés 20.00€/pers

Le chapon farci de la ferme Fouchs à Olsberg env. 6/8 pers 120.00€
La tourte de pintade au foie gras de canard pour 6 pers. 90.00€
Le cœur de rumsteak de biche des Vosges du Nord pour 6 pers. 90.00€
Le filet de bœuf cuit entier (à partir de 6 personnes) 23.00€/pers
Le ragout fin de veau et ris de veau façon bouchée à la reine 20.00€/pers

Tous les plats sont accompagnés de garniture végétale et féculent

**La mise en température de certains plats vous sera expliquée
par une fiche technique.**

Le plateau de fromage fermier « Tourrette » 8.00€/pers
à partir de 6 personnes

La verrine « sponge et marrons » 8.00€