

Mon Panier

- **Salade de Louise**
Mesclun de jeunes pousses aromatiques, copeaux de légumes et saumon fumé, comté, jambon Serrano, vinaigrette balsamique 11 €
- **Saumon fumé maison** frotté au sel de Guérande, fumé aux bois de hêtre, beurre "sel viking" et blinis tièdes à la châtaigne..... 12 €
- **Œuf de la ferme**
Œuf parfait sur un concassé de Shiitake, cappuccino de cèpes au vin Jaune, copeaux d'Espadon fumé 13 €
- **Thon et Langoustine**
Fine tranche de thon mi-cuit aux épices cajun, avocat et tartare de langoustines aux fruits exotiques 14 €
- **Escargots** farçis en persillade servis en caquelon, baguette façon "tarte flambée", choucroute grillée..... 13 €
- **Foie Gras de Canard Français** mi-cuit en ballottine, chutney de kumquat et pomme verte, gelée d'agrumes et cédra, brioche tiède..... 17 €
- **Des Saveurs Végétariennes en entrée**
Variation de légumes de saison..... 11 €

Mes Produits

- **Noix de St-Jacques** à la plancha, wok de légumes et fruits de mer, palet de patate douce, aioli 24 €
- **Sandre** - Pavé de Sandre saisi, condiments et citron yuzu, risotto à l'encre de seiche, sauce anisée 23 €
- **Retour de Pêche**
Assortiment de poissons marinés et grillés selon la pêche, saumon fumé, garniture de saison..... 25 €
- **Magret et Foie Gras de Canard**
Magret et escalope de foie gras rôtis aux figues et trompettes, galette parmentière, pulpe de potiron, jus au Grand-Marnier 23⁵⁰ €
- **Onglet de Veau et Morilles**
Onglet grillé aux morilles, poêlée de pommes de terre forestines aux légumes de la ferme 24⁵⁰ €
- **Filet de Bœuf** grillé au sel du Trappeur, os à moëlle, pommes paillassons, salade de choux blanc, confit d'oignons rouges, jus de viande 25 €
- **Des Saveurs Végétariennes en plat**
Méli-mélo de légumes de saison, tuile de tomme, salade de pousses d'herbes à l'huile balsamique 17 €

Notre pain est Bio - Nous sélectionnons les légumes de saison à la ferme Fischer à Zimmersheim

Nos prix sont nets - Service 10% compris



Nos viandes proviennent de l'Union Européenne

Au coin du fourneau

Des plats simples et authentiques.....comme les aimait mon Père

- **Tartare de Filet de Bœuf** coupé au couteau, citron confit, huile d'olive Bio, pommes grenailles, mesclun d'herbes..... 22 €
- **L'Assiette de Louise**, roulé de tête de veau grillée, pommes de terre tièdes et sauce gribiche 14 €
- **Souris d'agneau** braisée 4 heures, chutney de fruits et légumes aux épices, galette parmentière pulpe d'ail 22 €
- **Noix d'Entrecôte de bœuf** grillée, sélection affinée, brochette de pommes de terre aux herbes fraîches, jus de viande 23 €
- **Pavé de cerf** rôti aux épices, confit de choux rouge et spaetzles, jus de braisage..... 21 €
- *Les fromages... des bons amis du vin*..... 6 €
- *Pour les Bambins de Mamie Louise*..... 9⁵⁰ €

Menu « Tradition »

24 €

Mi-cuit de Truite, sabayon safrané, salade de navet confit

Fricassée de rognons de veau à la Parisienne, moutarde à l'ancienne, spaetzle à la sauge

Carpaccio d'ananas mariné et confit, crémeux acidulé, cacahuètes caramélisées, sorbet yuzu, tuile croustillante

Menu « Plaisir »

34 €

Fine tranche de thon mi-cuit aux épices cajun, avocat et tartare de langoustines aux fruits exotiques

Magret de canard rôti aux racines saveur truffe blanche, copeaux de châtaignes, galette parmentière, pulpe de potiron, jus mousseux

Banane flambée au Rhum caramélisée sur un crémeux pistache, cookie sablé, cacahuètes, glace

Menu « Inspiration »

44 €

Mi-cuit en ballottine, chutney de kumquat et pomme verte, gelée d'agrumes et cédra, brioche tiède

Noix de St-Jacques à la plancha, palet de patate douce et espadon fumé aux condiments et yuzu

Filet de Bœuf grillé, palet Parmentier aux saveurs d'automne, crème de morilles

Demie-Sphère meringuée, ganache chocolat St-Domingue, Amarena et griotte sur un carpaccio de pommes Granny, sorbet griotte

Nos prix sont nets - Service 10% compris



Nos viandes proviennent de l'Union Européenne