

Mon Panier

- **Salade de Louise**
Mesclun de jeunes pousses aromatiques, copeaux de légumes et saumon fumé, comté, jambon Serrano, vinaigrette balsamique..... 12 €
- **Saumon fumé "maison"**
fumé au bois de hêtre, crème de raifort et mini blinis, condiments et feuilles de mesclun 12 €
- **Œuf 64° Bio**
poêlée et crème de champignons, chips de jambon Forêt Noire, toast de pain de campagne 14 €
- **Cassolette d'escargots**
au beurre persillé, croustillant de pain de seigle 14 €
- **Foie gras de canard français**
au pineau de Charentes, chutney de potimarron, gelée de pinot gris et pain aux céréales..... 17 €
- **Des saveurs végétariennes**
Mesclun de jeunes pousses aromatiques, tomates confites et dés de fêta, olives..... 11 €

Mes Produits

- **Noix de Saint-Jacques**
à la plancha et écrevisses de Louisiane, risotto de pâtes Risoni, mini légumes et soupe de poissons 25 €
- **Filet de bar rôti**
risotto d'épeautre aux Lentins de chêne et beurre blanc citronné 24 €
- **Retour de Pêche**
Assortiment de poissons grillés selon la pêche, saumon fumé et poisson mariné, garniture de saison 25 €
- **Noisette de sanglier grillée**
spaëtzles et poêlée de châtaignes, sauce Grand Veneur 24 €
- **Filet de boeuf grillé**
pommes de terre ratte et duxelle de champignons de Paris, crème de morilles..... 26 €
- **Noix d'Entrecôte 300g**
Sélection affinée et grillée, frites maison à la New-Yorkaise, légumes de saison jus de viande ou crème de morille (2€ de supplément) 24 €
- **Des saveurs Végétariennes**
Palet de lentilles grillé, méli-mélo de légumes et risotto crémeux 17 €

Notre pain provient du Moulin Kircher à Ebersheim - Nous sélectionnons les légumes de saison à la ferme Fischer à Zimmersheim

Nos prix sont nets - Nos viandes proviennent de l'Union Européenne

Au coin du fourneau

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

- **L'assiette de Louise**
Roulé de tête de veau grillé, pommes de terre tièdes et sauce gribiche, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette betterave 14 €
 - **Jarret de porc fermier**
braisé à la bière, choucroute grillée et spaëtzles "maison" 22 €
 - **Pavé de cerf grillé**
choux rouge aux pommes confites et pommes vapeur, jus de viande..... 25 €
- Les fromages...des bons amis du vin..... 6 €*
Pour les bambins de Mamie Louise..... 9,50 €

Menu « Tradition »

25 €

Terrine de joue de porc confite, mousse de moutarde, salade de navet et pickles de chou

Pavé d'esturgeon grillé, riz noir Vénéré, palet de butternut et beurre blanc safrané

Finger façon "Forêt Noire", sorbet griotte

Menu « Plaisir »

35 €

Œuf 64° Bio, Poêlée et crème de champignons, chips de jambon Forêt Noire, toast de pain de campagne

Chapon français en deux façons, timbale de penne et légumes d'automne, jus court

Coque citron meringuée, mousse acidulée, gel citron vert-menthe et sorbet citron jaune

Menu « Inspiration »

45 €

Foie gras de canard français au pineau de Charentes, chutney de potimarron, gelée de pinot gris et pain aux céréales

Pièce de bar rôti au four, risotto d'épeautre et légumes d'automne, beurre blanc citronné

Filet de bœuf grillé, pommes ratte et duxelle de champignon, crème de morilles

Buche glacée poire et caramel au beurre salé

Nos prix sont nets - Nos viandes proviennent de l'Union Européenne