

DÎNER

ENTRÉE

Salade verte

avec fromage de chèvre gratiné
13,00 € / plat principal: 18,00 €

Salade verte

avec crevettes poêlées
et salsa de tomates
14,00 € / plat principal: 21,00 €

Soupe piquante à crustacé et curry

avec une crevette frite
9,50 €

Soupe froide de concombre

avec huile d'olive au citron et cresson
6,50 €

Tomate fraîche

avec burrata, rouquettes
et pesto au basilic
14,50 € / plat principal: 22,00 €

Petite salade mixte

4,50 €

CHANTERELLES

Salade verte

avec chanterelles sautées
et jambon de Forêt-Noire
14,00 € / plat principal: 21,00 €

Chanterelles à la crème

avec quenelles de pain et cresson
17,00 €

Pasta frais

avec chanterelles à la crème,
tomates séchées et parmesan
19,00 €

Escalope de veau à la crème

avec chanterelles,
broccoli et gnocchi
26,00 €

DÎNER

PLATS PRINCIPAUX

Merlu

avec épinards, orges perlée
et vinaigrette de radis
21,00 €

**Tafelspitz poêlé
avec oignons et moutarde**

sur un lit de blettes
et purée de pommes de terre
19,00 €

Risotto aux chanterelles

avec oeuf poché, cresson
et beurre blanc
18,00 €

Cordon bleu de porc

avec munster, jambon de Forêt-Noire,
frites maison et aïelles
18,00 €

TARTE FLAMBÉE

Tarte flambée

avec lardons et oignons
10,50 €

Tarte flambée

avec lardons, oignons et fromage
11,50 €

Tarte flambée

avec fromage de chèvre,
tomates séchées et olives
12,50 €

Tarte flambée

avec munster et pommes de terre
12,50 €

Tarte flambée

avec chanterelles, tomates séchées
et fromage de chèvre
14,50 €

DÎNER

DESSERT

Compote de rhubarbe

avec mousse au fromage blanc,
crumble et glace à la vanille
9,50 €

Crème brûlée de vanille de Tahiti

avec chantilly-semoule-glace
à la framboise
9,50 €

Ronde de sorbets fait maison

10,00 €

Fraises marinées

avec crème chantilly et glace à la fraise
8,00 €