



*accords mets et vins*

*2 verres 17,00 €*

*Crémant d'Alsace Domaine Barmès-Buecher 2020 Brut Nature*

*Ou*

*Chambre D'Amour Gros Manseng & Sauvignon Blanc 2023*

*Riesling, Domaine Haeffelin-Heyberger*

*Ou*

*Saint-Amour Domaine de l'Ancien Relais*

*Vieille vigne 2021 médaille d'argent*

# *Menu de Saint-Valentin*

*Menu 49 €*

*Menu+Cocktail maison 59€*

*Entrée*

*Palette de poissons fumés et marinés, coulis de cressons, pomme de terre vitelotte en texture, pickles de légumes, crème acidulé*  
*ou*

*Opéra de foie gras passion et pain d'épice.*

*ou*

*Oeuf mollet autour du champignon et de la truffe, tuile croustillante*

*Plat Principal*

*Noix d'entrecôte de veau cuit lentement, écrasé de pomme de terre truffée légumes anciens glacés, jus de viande maison.*  
*ou*

*Noix de Saint-Jacques rôties au beurre, tartelette marron et tapinambour, légumes anciens glacées*  
*ou*

*Risotto au butternut, écume safrané, parmesan en texture.*

*Suggestion plaisir : Assiette de fromages à Berruiller (Supplément : 9,00€)*

*Dessert*

*- Fondant au chocolat, sorbet framboise.*

*ou*

*L'Alliance rose et litchi*