

## Cette semaine, le Chef vous suggère

La Mouclade de Moules de Bouchot à la Rochelaise ..... 18 €

Le Pâté en Croûte Maison au Foie Gras « Vieille Alsace » .... 18 €

\*\*\*\*

La Fine Choucroute aux Trois Poissons,  
Sauce au Riesling ..... 23 € (sandre, saumon, haddock fumé)

Le Blanc de Seiche à l'Américaine .... 21 €

\*\*\*\*

Le Pigeon des Vosges Rôti puis Désossé,  
Sauce Périgourdine ..... 30 €

Le Filet Mignon de Veau aux Morilles .... 28 €

La Tête de Veau aux Deux Sauces ..... 21 €

### MENU à 28 €

La salade Landaise aux Gésiers Confits  
et Magret de Canard Fumé

Ou

Le Velouté de Potiron et Chèvre Frais

\*\*\*\*\*

La Blanquette de Veau à l'Ancienne

Ou

La Quenelle de Sandre Maison, Sauce Rochelaise

\*\*\*\*\*

Le Tiramisu maison, Crème Anglaise Café

Ou

La Poire Pochée « Belle Hélène »

### MENU à 36 €

Le Marbré de Foie Gras Frais de Canard Maison  
aux Quetsches

Ou

Le Pâté en Croûte Maison au Foie Gras « Vieille Alsace »  
Ou

Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette

Ou

La Mouclade de Moules de Bouchot à la Rochelaise  
Ou

Les Queues de Gambas en Tempura  
Sauce Aigre Douce et Petite Salade Craquante **(Sup. 3 €)**

Ou

Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées  
Au Citron Vert **(Sup. 5 €)**

\*\*\*\*\*

L'Emincé de Rognon de Veau à la Moutarde à l'Ancienne  
Ou

La Fine Choucroute aux Trois Poissons, Sauce au Riesling  
(sandre, saumon, haddock fumé)

Ou

Le Suprême ce Volaille Fermière Rôti au Vin Jaune et Girolles  
Ou

Le Carré d'Agneau Rôti, Jus Léger au Romarin **(Sup. 5 €)**  
Ou

Le Blanc de Barbue Sauvage Rôti,  
Beurre Blanc au Vinaigre du Frioul **(Sup. 5 €)**

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix

Prix Nets