



Menu Balade Gourmande Hiver 2023

N'hésitez pas à choisir une entrée, un plat ou un dessert de notre menu, même sans opter pour le menu en entier



Parmentier de la mer

En entrée : 16 €

Espuma de patates douces à la vanille

En plat : 24 € (avec du Risotto)

Noix de Saint-Jacques | Crevettes | Saumon | Crumble de parmesan

Sauce au beurre blanc demi-sel

Ou

Tartare de saumon Bombo en millefeuille croustillant

En entrée : 15 €

A emporter : 12 €

Chantilly au safran d'Alsace

Ou

Terrine de gibier d'Alsace

En entrée : 15 €

A emporter : 12 €

Choux rouge confit aux senteurs d'hiver, confiture d'églantines sauvages

Ou

Tartare de canard

En entrée : 15 €

A emporter : 12 €

Tuile de pain, salade d'herbes fraîches et pignons de pin

Sur un lit d'arachides torréfiées



Sandre

En plat : 24 €

A emporter : 21 €

Risotto crémeux | Dés de courges

Ou

Côte de veau et son jus

En plat : 23 €

A emporter : 20 €

Légumes de saison, accompagnement au choix

Ou

Ballotine de volaille

En plat : 23 €

A emporter : 20 €

Garnie à la fine farce de champignons

Sauce crème au comté, légumes de saison, accompagnement au choix



Mousse aux deux chocolats dans sa coque chocolatée

Sur place : 8 €

A emporter : 4 €

Crumble de pistaches et crème anglaise

Ou

Poire au sirop garnie aux marrons caramélisés

Sur place : 8 €

A emporter : 4 €

Crumble et chantilly aux marrons

Ou

Salade d'oranges au gingembre confit

Sur place : 8 €

A emporter : 4 €

Ou

Torche aux marrons revisitée

Sur place : 8 €

A emporter : 4 €

Glace marron, meringue, crème de marrons et chantilly

(sans la glace)

Menu complet : 46 € (hors boissons)

Prix nets