

Terroir & Co, un nom pour mettre en avant le terroir alsacien, ses producteurs et leurs produits révélés par le biais d'une cuisine inspirée

ENTRÉES

	Prix en €
L'OMBLE CHEVALIER - Pisciculture Aux Sources du Heimbach, Wingen <i>En escabèche infusée aux épices à choucroute, crème de raifort</i>	17
LE FROMAGE DE BREBIS - Ferme de la forêt, Voyer <i>En mousse assaisonnée à la citronnelle de notre jardin, tomates d'Alsace</i>	16
Ⓥ LES LÉGUMES D'ÉTÉ - Ferme de Marthe, Fessenheim-le-Bas <i>Cuidités et Crudités assaisonnées à l'huile de Colza d'Alsace</i>	14
LE FOIE GRAS DE CANARD - Le Gaveur du Kochersberg, Willgottheim <i>En quenelle, gelée Aperol Crémant d'Alsace</i>	21
LA GAMBAS ET L'ARTICHAUT - Ferme Nicole Muller, Griesheim Sur Souffel <i>Les black tiger poêlées et artichauts rôtis au Safran du Château</i>	19

PLATS

LA DAURADE ET LA TOMATE - Ferme Nicole Muller, Griesheim Sur Souffel <i>Rôtie, tomates grappe confites aux épices du Kalblin, beurre blanc au Melfort</i>	24
LE ST-PIERRE ET LES RATTES - Ferme Rosenmeer, Innenheim <i>Rôti, siphon de pommes de terre rattes au beurre noisette de la ferme Ulrich</i>	29
Ⓥ LES COURGETTES ET LES TOMATES - Ferme de Marthe, Fessenheim-le-Bas <i>En rosaces légèrement rôties et tomates fraîches</i>	18
LE FILET DE BOEUF - Les pâturages d'Holzheim <i>En tournedos, purée de betteraves rouges de Marthe et jus corsé au Pinot Noir</i>	32
LES TRAVERS DE PORC - Ferme Goettelmann, Meistratzheim <i>Confits aux abricots de la ferme Muller, blé dur à la menthe de notre jardin</i>	22
LE CANARD - Ferme Doriath, Soultz-les-Bains <i>Le magret en cuisson lente, spaëtzele, cassis d'Alsace</i>	26

FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGES D'ALSACE <i>Sélection des plus beaux fromages de notre région</i>	12
LA FAISSELLE - Ferme Saint Ulrich, Durningen <i>En sorbet, pain de gènes à l'eau de vie de mirabelle Metté, mirabelles d'Alsace</i>	9
LA PÊCHE - Ferme du Pommier, Schnersheim <i>Pochée aux épices chaudes d'Alsace et rafraîchie, glace amande au lait de ferme</i>	9
LA FRAMBOISE - Ferme du Pommier, Schnersheim <i>En sorbet framboise, en gelée à l'eau de vie framboise, mousse chocolat Manjari</i>	9
L'ABRICOT - Ferme Nicole Muller, Griesheim Sur Souffel <i>Rôti aux herbes de la ferme Kalblin, sorbet abricots et Dampfnudel</i>	9
LE CAFÉ GOURMAND - Selon la récolte <i>Surprise des pâtisseries !</i>	11

Au déjeuner, découvrez la suggestion des produits du jour

Entrée + plat
ou plat + dessert
22€

Entrée + plat
+ dessert
27€



Tous nos plats
sont faits maison



Plats végétariens