

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 €
<b>LA TRUITE SAUMONÉE</b> - Pisciculture Aux Sources du Heimbach, Wingen <i>En sashimi, salade de pommes de terre ratte et caviar avruga</i>	13
<b>LE VEAU</b> - Ferme Ernwein, Oberhausbergen <i>En pâté en croûte au foie gras, pickles de choux fleurs multicolores</i>	16
Ⓥ <b>L'ENDIVE</b> - Ferme Nicole Muller, Griesheim Sur Souffel <i>En salade sur un houmous au cumin et citrons confits</i>	12
<b>L'ŒUF BIO</b> - Ferme Goettelmann, Meistratzheim <i>En meurette, pissenlits et truffe noire</i>	14
<b>LE TOPINAMBOUR ET SA NOIX DE SAINT-JACQUES FRANCAISE</b> Ferme Nicole Muller, Griesheim Sur Souffel <i>En espuma, à l'huile de colza au citron</i>	15

## PLATS

<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRANCAISES ET SALSIFIS</b> Ferme Rosenmeer, Innenheim <i>Justes saisies, salsifis à la badiane, crème vanille réglisse</i>	26
<b>CABILLAUD SAUVAGE ET LEGUMES RACINES</b> La Ferme de Marthe, Fessenheim-le-Bas <i>Le dos à la vapeur, tombée de poireaux et carottes de couleurs poêlées</i>	22
<b>LE CHEVREUIL FUMÉ EN SALLE</b> - De la chasse de nos forêts <i>Le carré, embeurrée de choux d'hiver, sauce poivre vert et menthe</i>	28
<b>VEAU ET PATATES DOUCES</b> - Ferme Ernwein, Oberhausbergen <i>L'entrecôte, patates douces en gratin, gingembre et sauce curry</i>	25
Ⓥ <b>LE CHOU</b> - La Ferme de Marthe, Fessenheim-le-Bas <i>Farci de nouilles chinoises, carottes sanguines, bouillon de légumes</i>	17

## FROMAGES ET DESSERTS

<b>FROMAGES D'ALSACE</b> <i>Sélection des plus beaux fromages de notre région</i>	12
<b>L'AMER</b> - Sommer, Ingwiller <i>En sirop, variation autour des agrumes</i>	9
<b>LA POMME</b> - La ferme des pommiers, Schnersheim <i>Poêlée et compotée, Dampfnudel caramélisée, glace vanille</i>	9
<b>LE NUT'ALSACE</b> - Chocolatier Jacques Bockel, Saverne <i>En entremets au chocolat croquant et en glace</i>	9
<b>LE CAFÉ GOURMAND</b> - 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