

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 €
LA TRUITE SAUMONÉE - Pisciculture Aux Sources du Heimbach, Wingen <i>Marinée et fumée, en lasagnes, crème au raifort</i>	13
LE FOIE GRAS DE CANARD - Ferme Schmitt, Bischoffsheim <i>En Irish Coffee et Whisky Uberach</i>	19
Ⓥ L'ENDIVE - Ferme Nicole Muller, Griesheim Sur Souffel <i>En salade sur un houmous au cumin, jaune d'oeuf poché au Maggi</i>	12
LE POULET LABEL ROUGE - Ferme Goettelmann, Meistratzheim <i>En salade César, sucrose braisée</i>	14
LA LANGOUSTINE ET L'ASPERGE - Asperges d'Alsace <i>En espuma, langoustine rôtie au sésame</i>	16

PLATS

LE LIEU JAUNE ET L'ASPERGE - Asperges d'Alsace <i>Asperges rôties, vinaigrette à l'échalotte</i>	23
LE SANDRE ET CHOUCROUTE - Choucrouterie Wagner, Krautergersheim <i>Le dos rôti, oignons glacés, sauce matelote</i>	24
L'AGNEAU - Ferme Régis Ruch, Uttenhoffen <i>Cœur de Rumsteak, quinoa et fèves vertes parfumées à l'huile d'ail des ours</i>	26
VEAU ET PATATES DOUCES - Ferme Ernwein, Oberhausbergen <i>L'entrecôte, patates douces en gratin, gingembre et sauce curry</i>	25
Ⓥ LE CHOU - La Ferme de Marthe, Fessenheim-le-Bas <i>Farci de nouilles chinoises, carottes sanguines, bouillon de légumes</i>	17

FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGES D'ALSACE <i>Sélection des plus beaux fromages de notre région</i>	12
LA CAROTTE - La Ferme de Marthe, Fessenheim-le-Bas <i>En cake, glace au safran du Château Saint-Hippolyte</i>	9
LA MIRABELLE - Ferme Nicole Muller, Griesheim Sur Souffel <i>En omelette norvégienne</i>	9
LE NUT'ALSACE - Chocolatier Jacques Bockel, Saverne <i>En cache-cache, crumble chocolat</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