

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

Pisciculture Aux Sources du Heimbach, Wingen | Ferme Saint Ulrich, Durningen
Charcuterie Herrmann, Reichstett | Ferme Rosenmeer, Innenheim | Ferme de Marthe,
Fessenheim-le-Bas | Ferme Schmitt, Dachstein | Domaine Gisselbrecht, Dambach-
la-ville | Ferme Koehl, Ruelisheim | Ferme Goettelmann, Meistratzheim | Pisciculture
Kohler, Friesen | Ferme Ernwein, Oberhausbergen | Art-Boucherie, Fréland | Brasserie
Meteor, Hochfelden | Ferme du Pommier, Schnersheim | Pom d'Alsace, Bennwihr

| | Prix en € |
|---------------------------------|--|
| ENTRÉES | Truite fumée et bibeleskaes 17 |
| | Tête de veau en carpaccio et œuf bio mariné au Maggi 16 |
| | Choucroute nouvelle, radis noirs et carottes en salade 14 |
| | Foie gras de canard en terrine et gelée au Pinot Blanc 23 |
| | Fricassée d'escargots à la crème fraîche d'Alsace Label Rouge 19 |
| PLATS | Le sandre rôti, nouilles artisanales, beurre blanc au Melfor 27 |
| | La carpe en beignets, frites de Griesknepfle 24 |
| | Chou vert farci aux légumes, bouillon parfumé à la muscade 19 |
| | Le tournedos de boeuf, grumbeerekiechle, jus corsé au Pinot Noir 32 |
| | Noisettes de chevreuil à la bière brune, choucroute caramélisée 28 |
| | Suprême de poulet d'Alsace Label Rouge en croûte, sauce au Riesling 25 |
| FROMAGES ET DESSERTS | Fromages d'Alsace 12 |
| | La quetsche en baba, glace au safran 9 |
| | La pomme en Dampfnudel, glace cannelle 9 |
| | Entremets chocolat poire 9 |
| | Tarte fromage blanc aux raisins en mille-feuilles 9 |
| | Le café gourmand 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



BIO Tous nos fruits et légumes
sont BIO