



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

Superposition pintade et foie gras de la maison Schmitt, quetsches en pickels et brioche du grand-père toastée 20

Velouté de céleri et croustilles de pains, crème au caviar de hareng et haddock poché 18

Saumon gravlax au chalumeau, bibeleskåse au citron, chou rave au Melfor, mayonnaise herbacée 20

La betterave dans tous les états, vinaigre framboise, poires fermentées et éclats de noix 16

PLATS

Truite de nos sources, cuite sous le grill, risotto de charlottes aux matjes fumés, voiles d'endives 24

Suprême de poulet d'Alsace en cuisson lente, chou farci laqué au jus et sauce crémeuse au riesling 26

Le bœuf Alsace en deux cuissons, beurre ciboulette, légumes de chez Marthe et jus pinot noir 28

Chou-fleur rôti à l'huile de cumin, copeaux acidulés et velouté au lait d'amande 22

FROMAGES ET DESSERTS

Plateau de fromages d'Alsace, affinés par la Maison Lorho MOF 13

Sélection de glaces et sorbets turbinés à la demande 10

Clafoutis aux mirabelles de nos vergers, mousse au fromage blanc de la ferme Adam 11

Tartelette aux myrtilles sauvages des Vosges, mousse légère cannelle et sorbet cassis 11

Palet chocolat et Nut'Alsace, Namelaka et glace vanille 12

Au déjeuner, découvrez le menu autour du produit de la semaine

Entrée + plat
ou plat + dessert
24€

Entrée + plat + dessert
29€



Tous nos plats sont faits maison

BIO

Tous nos fruits et légumes sont BIO



Septembre 2020

Au pain de mon Grand-Père, Strasbourg | Domaine des Terres Rouges, Mietesheim
| Le jardin de Marthe, Fessenheim-le-Bas | Pisciculture Aux Sources du Heimbach,
Wingen | Citron Safran, Strasbourg | Maison Lorho MOF, Strasbourg | Ferme Schmitt,
Bischoffsheim | Ferme Adam, Wahlenheim | Chocolatier Jacques Bockel, Saverne

Prix nets en Euros, service compris