

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 | Lucien Doriath, Molsheim | Epices Citron Safran, Strasbourg | Aux Pralines de Mélanie, Strasbourg | Ellochampi, Wahlenheim | Domaine Des Terres Rouges, Mietesheim | Jardin du Ried, Hoerd Kiehl, Duppigheim | Ferme Schmitt, Bischoffsheim

ENTRÉES

- Ceviche de truite, aigrette de radis ostergruss au Melfor 17
- Pot-au-feu de Saint-Jacques, radis noirs en salade, raifort râpé 21
- Salade de blé cassé à la grenade, potiron grillé au cumin 15
- Opéra de foie gras d'Alsace, chutney mangue 23
- Œuf marbré façon grand-mère, jus corsé au pinot noir 16

PLATS

- Filet de sandre ravigote, poireaux étuvés, œuf mariné au Maggi 22
- Dos de skrei, pommes bouchons façon boulangère, Bibeleskäs 23
- Burger de champignons, sauce carvi 18
- Tournedos de bœuf Alsace, beurre kraüter-gewürze, gratin de céleri 32
- Quasi de veau sauce riesling, riz noir et mini légumes 29
- Magret de canard, navets salés, potirons rôti 26

FROMAGES ET DESSERTS

- Fromages d'Alsace 12
- Dampfnudels caramélisés, sorbet poire 9
- La praline rose, crumble cannelle 9
- Déclinaison chocolat et Nut'Alsace, panna cotta vanille 9
- Tartelette orange basilic meringuée, sorbet citron verveine au safran d'Alsace 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



Janvier 2019