

LA CAVE A MANGER

La Table et le Verre au circuit court – de saison et faits maison

Service du lundi au samedi, commande de 19 heures à 21 heures

FINGER FOOD A L'HEURE ALSACIENNE

FINGER FOOD A L'HEURE ALSACIENNE	
L'Alsace se tartine Houmous de betterave rouge et rillette de truite maison	6.00€
L'Alsace est à croquer	8.00€
Les cromesquis version veggie (X6) Saveurs d'une tarte flambée - façon « Dip »	8.00€
La planche Taste of Alsace Pour partager et ne pas avoir à choisir	17.00€
VIN ET CUISINE - Nos plats sont créés pour être dégustés et partagés	– nous
vous conseillons deux plats par personne	
Soupe froide de radis rose, radis noir en miroir	9.00 €
Gravlax de truite - Pisciculture Guidat à Orbey, crème pomme – aneth Harmonie suggérée : Sylvaner Steinstuck – Muré - 12 cL – 6.50€	14.00 €
Carpaccio de betterave, crème au Bleu des Vosges Harmonie suggérée : Pinot Blanc – Kientzler – 12 cL – 4.50€	12.00€
Terrine façon pot-au-feu, crème légère au raifort Harmonie suggérée : Pinot Noir rosé – Becker - 12 cL- 4.50€	11.00€
Truite mi-cuite de la vallée sur lit de choucroute, sauce au Riesling Harmonie suggérée : Riesling Holder – Schoenheitz- 12 cL – 7.00€	16.00€
Parmentier d'épaule d'agneau, carotte – pomme de terre Harmonie suggérée : Pinot Noir – Léon Beyer – 12 cL – 7.50€	16.00€
Le Munster en variation Harmonie suggérée : Gewurztraminer Nature Orange – Becker – 12 cL – 6.50€	9.00€
PRIVÉS DE DESSERT	
Fruits au sirop de saison	7.00€
Notre kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer	10.00€
Notice Rouge inopi glace ad mare de Gewarztramille	

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE... NOTRE BOUCLE DES VINS

Mousse de riz au lait et cardamome, cœur myrtille

11.00€

Clins d'œil aux produits de notre terroir en 7 temps, découverte de 6 cépages de notre région en harmonie

Service en salle sur réservation uniquement au moins 24 heures avant – 51€ /personne