



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

L'Alsace se tartine	6.00 €
<i>Houmous de betterave rouge et rilette de truite maison</i>	
L'Alsace est à croquer	8.00 €
<i>Les cromesquis version veggie (X6)</i>	
Saveurs d'une tarte flambée - façon « Dip »	8.00 €
La planche Taste of Alsace	17.00 €
<i>Pour partager et ne pas avoir à choisir</i>	

VIN ET CUISINE - Nos plats sont créés pour être dégustés et partagés – nous vous conseillons deux plats par personne

Gaspacho de radis et menthe	9.00 €
Méli-Mélo de courgettes, crème de bleu des vosges, noix	11.00 €
Gravlax de truite - Pisciculture Guidat à Orbey, crème pomme – aneth	14.00 €
<i>Harmonie suggérée : Sylvaner Steinstuck – Muré - 12 cL – 7.00€</i>	
Terrine de campagne, crème de raifort	11.00 €
<i>Harmonie suggérée : Pinot Blanc – Kientzler - 12 cL - 5.00€</i>	
Truite mi-cuite de la vallée sur lit de choucroute, sauce au Riesling	16.00 €
<i>Harmonie suggérée : Riesling Kaefferkopf GC – JB Adam- 12 cL – 7.00€</i>	
Suprême de volaille jaune, pressé de pomme de terre, sauce moutarde	16.00 €
<i>Harmonie suggérée : Pinot Noir, côte de Rouffach – Muré – 12 cL – 9.50€</i>	
Le Munster au lait cru AOP et ses variations	9.00 €
<i>Harmonie suggérée : Gewurztraminer Côte de Rouffach– Muré – 12 cL – 7.00€</i>	

PRIVÉS DE DESSERT

Notre kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer	10.00 €
Pêche rôtie, crème de livèche, sorbet pêche de vigne	11.00 €
Fruits de saison au sirop : abricot miel et verveine	7.00 €

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE... NOTRE BOUCLE DES VINS

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
