

Le Menu Auberge

Servi le midi du 15 au 17 Octobre 2025

Restaurant fermé lundi & mardi

Entrée + Plat + Dessert – 35,90 €

Entrée + Plat – 27,90 €

Plat du Chef – 21,00 €

Dessert du Pâtissier – 8,00 €

Amuse bouche

Entrée au choix

Le potage maison

OU

Les rillettes de saumon & pain toasté

Plat au choix

La truite grillée aux amandes & frites

Suggestion de vin : Pinot Gris – Domaine Mathis Bastian (14cl- 9,30€)

OU

La blanquette de veau comme chez Mamie, riz, carottes

Suggestion de vin : Chardonnay – Domaine de Grézan (14cl-10,00€)

Dessert

Gourmandise de notre pâtissier



Suggestions de la semaine

Les moules frites (<i>sauce au choix : Riesling/ à la crème / provençale</i>)	26,50
Choucroute garnie	27,90
Pieds de porc désossés aux morilles	27,50
Tête de veau sauce à la Française, sauce ravigote	26,90
Bounenschlupp (<i>soupe de haricots, mettwurst, pommes de terres</i>)	20,00

