

En Parfait Accord Avec Votre Apéritif

Tarte flambée / Flammekueche

Nature 7.00 €

Gratinée 8.00 €

Au fromage de Munster 8.50 €



Les entrées

Velouté de potiron, espuma de châtaignes et éclats

Kürbis Cremige Suppe / Pumpkin Cream soup

7.50 €

Salade automnale, endives, pommes, noix, filets de caille poêlées, raisins

Endivie, apfel, walnuss, wachtel, weintrauben / Belgian endive, apple, walnut, quail, grapes

12.00 €

Le foie gras de canard maison

Entelberpastete / Duck foie gras

16.50 €

Le saumon fumé maison, crème fleurette citron

Räucherlachs / Smoked salmon

14.00 €

Les escargots à l'alsacienne - Ferme Muller

Schnecken / Snail

Les 6 7.50 €

Les 12 14.00 €

Les champignons en suggestion, suivant cours et disponibilités

Pilze / Mushrooms

12.00 €



Poêlés Gebratener Pilz / Pan-fried

En feuilleté Blätterteigtaschen / Pastry



En risotto

Une envie de bonne viande

Nos Viandes rouges sont accompagnées de pommes allumettes et d'un bouquet de salade

Le pavé de rumsteack Rindfleisch / Beefteack		12.00 €
L'Elsassburger (création maison), bœuf, munster et pain maison Rindburger mit Münsterkäse / Alsatian Burger with local Munster cheese		13.00 €
Le civet de jeune sanglier , aux aïelles et spaetzlés maison Wildschwein / Wild pig		18.00 €
Le filet de canette , poire braisée, purée de potimarron Ente / Duck		22.00 €
Le filet de bœuf - 250 gr Rinderfilet / Tenderloin		28.00 €
Les ris de veau et Rognons aux morilles , spaetzlés maison Kalbsbries und Nieren mit Morcheln / Sweetbreads of veal and kidneys with morels		26.00 €

En toute simplicité

Le plat Végan du jour base de céréales, légumes protéine et bon gras 😊 sauce  Das vegane Gericht / The Vegan dish		10.00 €
Notre fameuse Tête de Veau  Sauce gribiche, salade maraichère pommes vapeur et œuf Kalbskopf / Boild veel Alsatian Style		16.00 €

De Mer et d'eau douce

Poisson du jour émulsion de bouillabaisse, pommes safranées, romanesco

22.00 €

Tages fisch / Daily fish

Menu Terroir des Logis



La choucroute garnie à l'alsacienne (18 €)

La tranche de munster, cumin

Le sorbet citron arrosé au marc de gewurztraminer

27.00 €

Menu Enfant (moins de 12 ans)

Présenté séparément

Les Fromages

Le bibelkäse 6.50 €

Version salée : échalote, ciboulette et ail

Version sucrée : sucre roux, miel, confiture

La portion 4.50 €

L'assiette de fromages d'Alsace 7.50 €



Tomme du Ried, Tomme de Ribeauvillé aux orties, Munster et Chèvre

Menu du jour
(du lundi au vendredi midi)

Plat 9.00 €
Entrée-Plat 12.00 €

Menu du soir
(du lundi au vendredi)

Entrée-Plat-Dessert 22.00 €

La soirée à thème du samedi

Les buffets du « dimanche midi »

Buffet de hors d'œuvre- 4 plats aux choix- buffet de desserts
Formule complète 40€

 Plat végétarien ; sans viande ni poisson

 Spécialité alsacienne



Nous sommes Maître restaurateur depuis 2014,
tous les plats à la carte sont Fait Maison excepté les glaces et Sorbets.



Les Plat sont élaborés sur place à partir de produit frais.
Une Carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.