

## 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

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

## En toute simplicité

<b>Le plat Végan du jour</b> base de céréales, légumes protéine et bon gras 😊 sauce 		10.00 €
<b>Notre fameuse Tête de Veau</b>  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.