

NOVEMBRE 2018

SUGGESTIONS DU CHEF

Salade de tomate, jambon fumé et mozzarella Di Buffalla 18.00€

Asperges d'Alsace aux 2 Sauces 20.60€

Asperges d'Alsace aux 3 Jambons 26.60 €

Avocat crevettes sauce cocktail 10.60 €

Avocat vinaigrette 9.60 €

Melon et Jambon cru 15.60 €

Pâté en croûte maison et ses crudités 14.60€

Salade Strasbourgeoise 9.60 €

Salade de chèvre chaud 11.60 €

Poissons :

Noix de Saint Jacques sur asperges 29.00€

Bar ou Dorade grillée à la plancha et petits légumes 22.00 €

Noix de St Jacques aux pleurotes 23.60 €

Homard façon cassolette 32.00 €

Médaille de lotte au safran 26.00 €

Filet De Sandre sur Asperges 29.00 €

Viandes :

Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne 20.60 €

Filet de bœuf aux morilles sur asperges 35.00 €

Tête de veau vinaigrette 14.80 €

Carpaccio de bœuf 17.00 €

Carpaccio de bœuf, salade et Buffalo 20.00 €

Entrecôte Maitre d'Hôtel 21.00 €

Suprême de pintade aux morilles 27.00 €

Faux filet de Veau aux morilles 26.00 €

Jarret braisé à la bière sur choucroute 16.50 €

Cordon bleu de veau au Munster sauce crème champignons, spätzles 23.00 €

Châteaubriand sauce béarnaise

pour 2 personnes

27.00 € par personne

Filet de bœuf - aux morilles 29.80 €

- au poivre vert 23.60€

- Forestier aux pleurotes 23.60€

Gibier :

Gigot de chevreuil garni, spaetzles et légumes 22.60 €