

Carte de l'Auberge

*Tableau indicatif des suggestions,
changements en fonction du marché*

Entrées

Presskopf vinaigrette	13.50 €
Escargots à l'Alsacienne, la 1/2 douzaine	11.00 €
Terrine de l'Illwald	16.00 €
Gravelax de Saumon, crème citronnée	17.00 €
Foie gras de canard, chutney de fruits et toast	21.00 €
Pâté en croûte de foie gras et ses accompagnements	19.00 €

Poissons

Dos de skreï, risotto carnaroli, sauce Riesling	27.00 €
Noix de Saint-Jacques françaises, garniture automne et caramel de champignons	30.00 €

Jours de Fermeture du restaurant : Mardi et Mercredi

Taxes et service compris

Viandes

Quasi de veau, champignons, légumes de saison	24.00 €
Onglet de bœuf Herdshire, sauce échalottes	26.00 €
Civet de daim de l'Illwald, spaetzles	25.00 €
Pluma ibérique, légumes de saison, pommes grenaille	25.00 €
Noix d'entrecôte "Hershire" à la Bordelaise	30.00 €
Rognon de veau rôti entier, spaetzles	23.00 €
Magret de canard, légumes de saison	24.00 €
Souris d'agneau confite 36H servie en cocotte	26.00 €
Plat végétarien du moment	16.00 €
Assiette Junior + dessert	12.00 €

Desserts

Baba au Rhum, mascarpone vanillée	10.00 €
Millefeuille caramélisé, crémeux vanille, caramel onctueux	10.00 €
Tiramisu café, sirop Muscovado	10.00 €
Café Gourmand	10.00 €
Assortiment glacé ou sorbet	8.50 €
Torche aux marrons revisitée	10.00 €
Sorbet arrosé	10.50 €
Tarte du jour	10.00 €
Biscuit caramélia, crémeux chocolat au lait, noisettes	10.00 €
Assiette de fromages	10.00 €

Menu du dimanche : 49.00€ (choix entre 3 entrées, 2 plats et 2 desserts)

Taxes et services compris