

# Menu du gourmet

Le Plat du Jour 18€90 Ou Entrée + plat 24€90 Ou Plat + dessert 22€90

## Entrées

- Terrine maison au foie gras et crudités  
Ou
- Croustilles d'escargots (6) salade mélangée

## Plats

- Rognons flambés, pommes de terre rôties  
ou
- Filet de saint pierre meunière, carottes avec fanes, pommes vapeur

## Desserts

- Crème brûlée vanille  
Ou
- Craquelin mousse chantilly et mirabelles flambées

# Menu du terroir

Le Plat du Jour 14€00 Ou Entrée + plat 20€00 Ou Plat + dessert 18€00

## Entrées

- Terrine de lapin et crudités, pain de campagne  
Ou
- Saumon en Bellevue mousse d'avocat aux crevettes

## Plats

- Boudin noir aux pommes, purée maison  
Ou
- Râpés de pommes de terre gratinées au munster, effeuillé de choucroute au Riesling  
Et son véritable jambon foret noir, salade verte

## Desserts

- Café et ses gourmandises  
Ou
- Tarte aux pommes tièdes boule de glace vanille