

DÎNER

Du lundi au vendredi de 19h30 à 22h

Monday to Friday from 7:30pm to 10pm

Tous nos plats sont préparés avec cœur par notre cheffe Maud Aracil et ses équipes, les produits sont de saison et locaux. La carte varie régulièrement en fonction du marché.

PLATS À PARTAGER (ou pas)

VG	Pêches rôties, ricotta maison, sirop de balsamique blanc, pain de campagne <i>Roasted peaches, home made ricotta cheese, white balsamic syrup, sourdough bread</i>	10 €
	Truite du Heimbach en gravlax, ajo blanco, raisins, amandes, huile de sauge <i>Gravlax of Heimbach trout, ajo blanco, grapes, almond, sage oil</i>	13.5 €
SG / SL	Haricots de l'Ilot de la Meinau frais et fermentés, groseilles, jus corsé, éclats de noisettes <i>Ilot de la Meinau green beans, fresh and preserved, currant, beef jus, hazelnuts</i>	9 €
SG / VG	Mini poivrons de la ferme Obrecht farcis à la purée de pommes de terre pimentées tartare de poivrons, coulis de piperade <i>Obrecht farm's small bell peppers stuffed with spicy mach potatoes bell peppers tartare and his coulis</i>	14 €
SG	Filet de bœuf Simmental, tomates en variation, huile d'herbes <i>Simmental beef tenderloin, tomatoes variation, herbs oil</i>	28 €
SG	Pavé de Lieu jaune sauvage, duo de pastèques, purée d'ail violet, beurre blanc au basilic <i>Roasted pollock, watermelon in different ways, purple garlic purée, basil</i>	22 €

FROMAGES & DESSERTS

	Assiette de fromages de la fromagerie Saint-Nicolas à Colmar <i>Cheese plate from Colmar-Saint Nicolas cheese dairy</i>	12 €
	Autour de la fraise, espuma comme un yaourt à la grecque, tuile dentelle <i>Strawberry variations, yogurt espuma, tuile</i>	7 €
	Génoise à la liqueur de café, émulsion au chocolat, mousse blanche au café <i>Coffee liqueur genoise, chocolate emulsion, coffee mousse</i>	7 €

La liste des allergènes ainsi que l'origine des viandes sont disponibles sur demande.

V = Végan | VG = Végétarien (peut contenir œufs et lait) | SL = Sans lactose | SG = Sans gluten